

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

***“DISEÑO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE DE LA CULTURA DEL TÉ,
COMO SUGERENCIA PARA SU IMPLEMENTACIÓN EN LA FORMA
PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN GASTRONOMÍA EN MORELIA
MICHOACÁN”***

Autor: Martha Garrido Barragan

Tesis presentada para obtener el título de:
Licenciada en Gastronomía

Nombre del asesor:
Ilse Montserrat Hernández Adame

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





Licenciatura en Gastronomía

“DISEÑO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE DE LA CULTURA DEL TÉ, COMO SUGERENCIA PARA SU IMPLEMENTACIÓN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN GASTRONOMÍA EN MORELIA, MICHOACÁN”.

TESIS

Que para obtener el título de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

MARTHA GARRIDO BARRAGÁN

ASESOR

MTRA. ILSE MONTSERRAT HERNÁNDEZ ADAME

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC100416

MORELIA, MICHOACÁN

JULIO, 2024

DEDICATORIA

Quisiera dedicar esta tesis a mis pilares de vida, a mis padres, que siempre me han respaldado y cuidado en cada paso de mi camino. Mamá, papá, gracias por siempre apoyarme e incentivar me en este proceso educativo.

A mis adorados tíos Silvestre Jesús Garrido Yañez y Martha Patricia Chávez Ruiz que creyeron en mis sueños, y me han ayudado en cada paso de mi carrera; ustedes convirtieron mi sueño en realidad y gracias a ustedes hoy me dedico a lo que más amo.

A Fernando Mercado, mi ángel guardián, que toda la vida me ha cuidado y apoyado en cada sueño.

A las personas que nunca dejaron de creer en mí y me dieron el empujón que me faltaba cuando más lo necesitaba; aprender de ustedes y tenerlos como docentes fue un honor, pero conocerlos como personas fue un regalo de vida. Gracias Oliver Infante, Oscar Gómez, Hugo Jaramillo, Diana Maya y Cristina Cárdenas.

A mi asesora de tesis, Ilse Monserrat Hernández Adame que siempre me ha apoyado en este proceso educativo, que no solo se enfocó en mi crecimiento profesional, sino también en mi crecimiento personal.

A Josvi Josefina Luna Silva y Carlos Alberto Rojas Garfias que han confiado en mí y han impulsado mi vida laboral. Gracias por creer en mis ideas, y por envolverme en el mundo de la cultura del té.

A la persona que más ha creído en mí y me ha sacado una y otra vez de mi zona de confort, que siempre me anima y me impulsa a mejorar como profesionista y como persona; Angel Fernando Mendoza Cataño, mi compañero de vida.

Y por último quiero dedicar esta tesis a mi niña interior que siempre soñó con este momento.

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	1
ANTECEDENTES	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
Pregunta general de investigación	4
Preguntas particulares de investigación.....	4
OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	4
Objetivo general	4
Objetivos particulares	4
JUSTIFICACIÓN	5
HIPÓTESIS O SUPUESTO	6
Capítulo I CREACIÓN DE MALLA CURRICULAR	7
CONCEPTOS EDUCATIVOS BÁSICOS PARA LA CREACIÓN DE UNA UNIDAD DE APRENDIZAJE	7
APRENDIZAJE BASADO EN COMPETENCIA (ABC): MÉTODO DE APRENDIZAJE	11
Capítulo II CONTENIDO TEÓRICO DE LA CULTURA DEL TÉ	12
DEFINICIÓN DEL TÉ	12
ORÍGENES DEL TÉ	13
EL PASO DEL TÉ POR LAS DINASTÍAS CHINAS	15
DINASTÍA TANG	15
DINASTÍA SONG	16
DINASTÍA MING	16
DINASTÍA QING	17
DIFUSIÓN DEL TÉ EN EUROPA	17
CLASIFICACIÓN DEL TÉ	19
1. Dependiendo de su oxidación.....	19
2. Por su tonalidad	19
3. Por el tamaño de su hoja, por la parte de la planta de la cual proviene y su calidad (Holanda)	19

4. Por ser puros o mezclados con otros ingredientes para generar tés aromatizados	20
PROCESO DE ELABORACIÓN DEL TÉ	20
MÉTODOS DE PREPARACIÓN DEL TÉ Y FACTORES PRINCIPALES	21
MÉTODO OCCIDENTAL O ANGLOSAJÓN	21
MÉTODO CHINO U ORIENTAL	22
ACCESORIOS PARA PREPARAR TÉ	23
LA CALIDAD DEL AGUA Y LA IMPORTANCIA QUE TIENE EN LA PREPARACIÓN DEL TÉ	24
LA TEMPERATURA DEL AGUA	25
ALMACENAMIENTO DEL TÉ	26
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	26
BENEFICIOS DEL TÉ.....	27
VARIEDADES DE TÉ	29
TÉ BLANCO.....	29
TÉ AMARILLO	31
TÉ VERDE EN CHINA	33
TÉ VERDE EN JAPÓN	36
CHA NO YU	38
TÉ VERDE EN FLOR / TÉ ARTÍSTICO / BLOOMING	41
TÉ OOLONG / TÉ WULONG.....	42
TÉ NEGRO	44
TÉ ROJO EN CHINA PU ERH.....	46
Capítulo III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	54
III.II TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	56
III.II.I MANTENIMIENTO DE REGISTROS	56
III.II.II ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA.....	57
Capítulo IV: DESARROLLO ESTRUCTURAL PARA LA UNIDAD DE APRENDIZAJE ‘LA CULTURA DEL TÉ’	58
IV.I ENTREVISTA A LA COORDINADORA GENERAL DEL DEPARTAMENTO DE PERSPECTIVA Y DISEÑO CURRICULAR DE LA UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA, SEDE MORELIA, MICHOACÁN. AMPLIAR MÁS EL PERFIL DE ESPERANZA SOBRE SU TRAYECTORIA	58

IV.II ANÁLISIS DE HERRAMIENTAS PARA LA CREACIÓN DE UNA UNIDAD ACADÉMICA	61
Capítulo V RESULTADOS	64
CONCLUSIONES	69
6.1.....	¡Error! Marcador no definido.
BIBLIOGRAFÍA	70
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	72
APÉNDICES Y ANEXOS	73

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo la recopilación de conocimiento acerca de la cultura del té; su historia, sus variedades, métodos de preparación, métodos de elaboración, clasificaciones, ceremonias y su aplicación actual en la gastronomía para la creación de una unidad de aprendizaje dirigida a la Licenciatura en Gastronomía en la ciudad de Morelia, Michoacán.

ABSTRACT

The objective of this research is to fold knowledge about tea culture; history, varieties, preparation methods, brewing methods, classifications, ceremonies, and its current application in gastronomy, for the creation of a subject to implement at the Gastronomy career in Morelia city in Michoacán, México.

Key words: tea culture, subject

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, el té es la segunda bebida más consumida a nivel mundial gracias a los beneficios que trae el consumo prolongado para la salud. Es una bebida milenaria que ha pasado generaciones siendo perfeccionada desde los métodos de su cultivo hasta los métodos de su preparación para regalarnos una taza de té de calidad premium.

El té ha viajado por el mundo, ha llegado a diferentes países que lo adoptaron y crearon una cultura en torno a él, sabores específicos de cada país, métodos propios, variedades nuevas. Pero, en México el té no es conocido, incluso existe una gran desinformación respecto al tema, ya que, en nuestro país el té es confundido con infusiones herbales o frutales; y, el té, necesita ser exclusivamente proveniente de la planta '*camellia sinensis*'.

Al iniciar mi vida laboral como egresada de la Licenciatura en Gastronomía, me integré en un restaurante donde se aplica el té como ingrediente primordial en sus propuestas culinarias. Siendo una gran problemática la falta de información que tuve durante mi carrera respecto al tema; como la falta de catas y la falta de conocimiento acerca de la historia del té. Siendo un gran reto al momento de comenzar a laborar por no tener las bases ni las herramientas necesarias para saber manejar el té y el proceso de adaptación fue más lento y complejo.

Por lo cual, esta investigación primordial es para las siguientes generaciones de estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, para la mejora en sus planes estudiantiles que les den bases teóricos – prácticas que les permita conocer, crear y trabajar con el té, que es una bebida de gran importancia a nivel mundial.

En el presente trabajo de investigación busco dar a conocer la importancia de la cultura del té y sus beneficios mediante la creación de una unidad de aprendizaje dirigida a la Licenciatura en Gastronomía en las diferentes universidades de Morelia, Michoacán.

Al iniciar este documento, se hablará acerca de conceptos educativos que son necesarios para la creación de una malla curricular y acerca del método de aprendizaje basado en competencias, siendo este sistema el que rige a mi alma máter, la Universidad Vasco de Quiroga.

Posteriormente nos adentraremos en el contenido teórico acerca de la cultura del té; su definición, sus orígenes, su paso por la historia, su clasificación, proceso de elaboración, métodos de preparación, accesorios necesarios para la preparación, la importancia de la calidad del agua y su temperatura, los beneficios del consumo del té y una descripción extensa de cada variedad de té. Dicho capítulo permitirá entender la complejidad e importancia de la cultura del té a nivel mundial y sus aplicaciones en la creación de platillos de vanguardia.

Se explicará la metodología de investigación utilizada para llevar a cabo el presente documento y las técnicas empleadas. Es importante recalcar que se cuenta con la entrevista a la jefa de Perspectiva y Diseño Curricular de la Universidad Vasco de Quiroga, Esperanza Duarte Pérez, pieza clave para la comprensión de los parámetros necesarios para la elaboración de la unidad de aprendizaje y el análisis de las herramientas requeridas.

Finalmente, se elaborará y presentará el diseño curricular de la unidad de aprendizaje acerca del té, dirigida a los estudiantes de Licenciatura utilizando todas las herramientas y conocimientos adquiridos mediante este proceso de recolección de información que permitirá que en su vida laboral incluyan este ingrediente de historia milenaria y posteriormente ayuden a que la población en México comience a familiarizarse con el té, su consumo y su sabor.

ANTECEDENTES

Se cree que en México aún hay mucho desconocimiento de toda información acerca de la cultura del té, ya que se ha identificado que se les denomina erróneamente té a varias tizanas herbales.

La desinformación presenta un gran problema ya que se está pasando por alto una bebida milenaria con infinidad de propiedades benéficas para la salud con el consumo prolongado.

Hasta el momento se ha identificado que los estudiantes de diferentes ofertas académicas para la formación profesional como Licenciados en Gastronomía en el estado de Michoacán no cuentan con una unidad de aprendizaje que abarque la cultura del té, ni se toca como subtema en alguna unidad ligada como Cocina Asiática.

En México únicamente se cuenta con una escuela dedicada al estudio de la cultura del té, conocida como ‘Escuela Mexicana de Té’ que forma Sommeliers de té. Son la única institución reconocida por el International Tea Committee. Ofrecen educación en línea o semi presencial y es considerada el mayor referente en formación respecto al té en América Latina, pero cabe destacar que los cursos para obtener el título de Sommelier de té son costosos, rondando entre los \$28,000 y \$30,000 MXN.

Considerando la importancia de la cultura del té en diferentes ámbitos es imprescindible que los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía tengan acceso a la información de la cultura del té y a la práctica para desarrollar catas óptimas e implementación en sus carreras culinarias una vez egresados.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Pregunta general de investigación

¿Cómo crear una unidad de aprendizaje para la Licenciatura en Gastronomía sobre la cultura del té?

Preguntas particulares de investigación

1. ¿Cuáles son los elementos necesarios para la creación de una unidad de aprendizaje?
2. ¿El contenido documental sobre la cultura del té es suficiente para conformar una unidad de aprendizaje para la Licenciatura en Gastronomía?
3. ¿Por qué es importante la implementación de una unidad de aprendizaje acerca de la cultura del té?

OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

Objetivo general

Crear una unidad académica acerca de la cultura del té para las Licenciaturas en Gastronomía en Morelia, Michoacán.

Objetivos particulares

- Identificar el contenido documental que existe acerca de la cultura del té.
- Describir la cultura del té y sus características más importantes.
- Identificar los elementos necesarios para la creación de una unidad académica.
- Identificar la importancia de implementación de una unidad de aprendizaje sobre la cultura del té

JUSTIFICACIÓN

Uno de los principales problemas a los que nos enfrentamos en México a nivel alimentario es la falta de información de ingredientes, platillos y bebidas que no son originarios de nuestro país, pero que presentan grandes beneficios de ser implementados en la dieta diaria de un mexicano. Un gastrónomo tiene el rol de la creación de nuevos platillos mediante técnicas innovadoras, la presentación de un platillo que al llegar a su comensal genere una experiencia inolvidable, pero; también cuenta con la responsabilidad de continuar en constante investigación no solo acerca de los ingredientes; si no también acerca de sus contextos históricos o sociales, culturas involucradas, regiones provenientes y adentrarse un poco en la química de dichos insumos, para garantizar brindar no solo un alimento rico, sino un alimento sano.

Pero ¿Qué pasa cuando un gastrónomo en formación no tiene todas las bases en su formación académica adecuadas acerca de temas tan importantes como la cultura del té?

La respuesta es relativamente sencilla, la probabilidad de la implementación de tal ingrediente en su carrera culinaria disminuye, volviéndose prácticamente imposible que la sociedad en México comience a conocer acerca del té y los beneficios que aporta su consumo.

El té es la segunda bebida más consumida a nivel mundial justo detrás del agua (puesto que continua en disputa con los consumidores del café); contando con más de doscientas mil variedades, con métodos diferentes de preparación, con historia dependiendo del país de consumo y con incontables beneficios para la salud de ser implementado en la dieta diaria.

A pesar de los años que han transcurrido desde la introducción del té a México, se sigue considerando un país “nuevo” en la cultura del té, debido a la confusión que existe entre la población entre los términos “té” e “infusiones”; ya que, aunque el té es una infusión, no todas las infusiones son té.

La presente investigación busca no solo crear una unidad de aprendizaje acerca de la cultura del té en el plan estudiantil de las carreras de Gastronomía ofertadas en la ciudad de Morelia, Michoacán; también busca que el lector comprenda la importancia de conocer qué justifica una unidad de aprendizaje, terminología y parámetros a tomar en cuenta que garantizarán un correcto aprendizaje.

Actualmente la Licenciatura en Gastronomía se enfoca en el desarrollo de artes culinarias trabajando habilidades y técnicas que permitan la creación de platillos innovadores; todo enfocado en propuestas restauranteras.

Pero la gastronomía desde el punto de la autora Cecilia Isabel Gutiérrez de Alba en su libro ‘‘Historia de la Gastronomía’’ dice que: ‘‘La gastronomía rige nuestra vida. Así como el llanto de un recién nacido busca el seno materno para alimentarse, el moribundo busca el alimento espiritual antes de parir’’. La gastronomía es el conocimiento con lo relacionado a la alimentación del hombre, así como la cultura en torno a los alimentos. (Soria, 2020)

HIPÓTESIS O SUPUESTO

Los planes de estudio de la Licenciatura en Gastronomía no incluyen la cultura del té como unidad de aprendizaje, desconociendo la importancia de su implementación.

Capítulo I CREACIÓN DE MALLA CURRICULAR

CONCEPTOS EDUCATIVOS BÁSICOS PARA LA CREACIÓN DE UNA UNIDAD DE APRENDIZAJE

- La Nueva Escuela Mexicana

Es un proyecto educativo conocido como NEM por parte de la Secretaría de Educación Media Superior que tiene un enfoque crítico, humanista y comunitario con el objetivo de formar estudiantes con visiones integrales; es decir, educar con conocimientos y con habilidades cognitivas que surge para mejorar la calidad de vida de las futuras generaciones por medio de mejores habilidades sociales; debido a que México tiene un grave problema social que hace que se compita por medio de acumular el conocimiento, haciendo creer que la educación es individual; mientras que creando redes sociales se garantiza éxito para la aplicación de esos conocimientos.

La principal característica de la NEM es el vínculo con la comunidad, su enfoque humanista, el valor al personal docente, el nuevo enfoque pedagógico y promover el desarrollo de la trayectoria académica (Ramírez, Nora, & Aguilar, 2023)

- Metas educativas

Las metas académicas se refieren a los objetivos que se desean alcanzar una vez finalizada una unidad de aprendizaje, o los resultados. Se deben establecer cuando se realiza la planeación de una unidad de aprendizaje y deben estar entrelazadas con la motivación del alumno y lo que se desea que aprenda en cierto periodo de tiempo respecto a un tema en específico, utilizando los recursos necesarios.

Dan un enfoque para que sea más sencillo llegar a la meta establecida, permiten medir el proceso de los estudiantes. (Anónimo, MTA: Miami Technology & Arts University, 2023)

- Recursos didácticos

Según la autora Antonia María Moya Martínez, los recursos didácticos se definen como “Todos aquellos apoyos pedagógicos que refuerzan la actuación docente, optimizando el proceso de enseñanza-aprendizaje. Entendemos por recursos didácticos todos aquellos materiales, medios didácticos soportes físicos, actividades, etc... que van a proporcionar al formador ayuda para desarrollar su actuación en el aula”. (Moya, 2010)

Los recursos didácticos son de suma importancia al momento de la creación de una unidad de aprendizaje ya que aseguran la práctica de los conocimientos adquiridos por los estudiantes.

- Competencia:

Citando a la escritora María Ruth Vargas Leyva en su libro “Diseño Curricular por Competencias” define a la competencia en educación como:

“La competencia incluye todo un conjunto de conocimientos, procedimientos y actitudes combinados, coordinados e integrados, en el sentido que el individuo ha de ‘saber hacer’ y ‘saber estar’ para el ejercicio profesional. El dominio de estos saberes le hacen ‘capaz de’ actuar con eficacia en las situaciones profesionales”.

En los años de la Licenciatura que tienen como modelo de enseñanza el Aprendizaje Basado en Competencia se busca que el estudiante al comenzar su vida laboral sea competente

conocimiento, destreza y habilidades sociales, que se pueda adaptar y que tome en cuenta el entorno social que los rodea.

Básicamente cuando se crea un diseño curricular utilizando el modelo de Aprendizaje Basado en Competencia, los docentes tienen que tomar en cuenta tres aspectos clave para que se lleguen a resultados óptimos:

1. Que el aprendizaje de conocimientos venga acompañado de poner en práctica la ética y los valores; asegurar que el estudiante comprenda la importancia de la convivencia humana.
2. Los conocimientos académicos no solo se deben generar por el docente, el estudiante debe aprender a investigar y generar conocimiento.
3. Profesionalmente brindando prácticas que les permitan saber cómo se deberán desarrollar en medios laborales y estén preparados para los retos que se presenten en su vida laboral.

Básicamente las competencias que se establecen claramente en la creación de la Unidad de Aprendizaje buscan garantizar que el estudiante esté preparado para saber adaptarse y actuar con eficacia en ambientes laborales.

- Taxonomía de BLOOM:

La taxonomía de objetivos de la educación es una clasificación que permite clasificar los objetivos y habilidades que obtendrán los estudiantes. Esta taxonomía permite llevar un control de lo que propone el educador y lo que el estudiante realmente recibe en la duración del curso, con una comunicación clara gracias a su estructura de jerarquía que permite ir adquiriendo conocimiento de manera paulatina para asegurar el correcto aprendizaje.

Benjamín Bloom, quien propuso esta taxonomía y a la cual debe su nombre, propone que hay tres dimensiones en su taxonomía:

- a. Dimensión afectiva: es la dimensión básica, sin ella está garantizado que no habrá aprendizaje. Es la manera en que el estudiante reaccionará emocionalmente.
 - b. Dimensión psicomotora: esta dimensión habla acerca de la manipulación que realizará físicamente el estudiante para el desarrollo de sus habilidades.
 - c. Dimensión cognitiva: esta dimensión habla acerca de los conocimientos que el alumno tendrá, ya que es la habilidad de pensar las cosas y comprenderlas.
- Criterios de evaluación: serán los puntos de referencia que permitan asegurar que el estudiante consiguió todos los objetivos planteados en la unidad de aprendizaje y adquirió las competencias necesarias al término de la unidad.
 - Unidad de aprendizaje:

Crear una unidad de aprendizaje es el conjunto de elementos mencionados a continuación y requiere mucho cuidado al momento de la redacción y detalle para asegurar un correcto planteamiento de la unidad:

1. Nombre de la materia
2. Fines del aprendizaje o formación: elegir cuidadosamente el verbo utilizando la taxonomía de BLOOM para describir la finalidad del aprendizaje que quiere lograr la unidad de aprendizaje.

3. Desarrollar el contenido temático por temas y subtemas: a cada tema se le debe incluir la competencia que debe desarrollar el estudiante.
4. Desarrollar las actividades de aprendizaje que se llevaran a cabo bajo la conducción del docente para concluir el desarrollo de la competencia.
5. Desarrollar las actividades de aprendizaje que el alumno llevará a cabo de manera independiente.
6. Generar los criterios de evaluación dependiendo del uso o no de si es una materia que requiere el uso de prácticas.

APRENDIZAJE BASADO EN COMPETENCIA (ABC): MÉTODO DE APRENDIZAJE

Es un enfoque dado a la educación donde se busca que los alumnos salgan al mundo laboral con las competencias necesarias en la actualidad; siendo sus competencias no solo definidas por teoría o la Universidad de la que egresan; si no también por entidades laborales donde se prestan las prácticas. Demostrando resultados de los aprendizajes adquiridos del estudiante y su progreso a ritmo propio.

En los planes educativos que se utiliza el aprendizaje basado en competencias se busca que el estudiante muestre dominio de los conceptos o prácticas de los temas antes de seguir avanzando en el programa.

Capítulo II CONTENIDO TEÓRICO DE LA CULTURA DEL TÉ

En el presente capítulo se llevará a cabo el desarrollo teórico de la información recabada de la cultura del té, los temas más importantes que nos permiten adentrarnos en los datos históricos más importantes del té y los métodos de preparación que servirán como contenido para la unidad de aprendizaje que se busca desarrollar en la presente investigación.

DEFINICIÓN DEL TÉ

Fue el autor Robert Fortune quien descubrió que el té únicamente proviene de la planta *camellia sinensis*, por lo cual para la definición del té podemos afirmar lo siguiente:

“Todo té es la infusión de las hojas y brotes de la planta camellia sinensis en agua hirviendo, mientras que no toda infusión es considerada té”.

La palabra “té” proviene del chino Chá que se puede traducir como “hierba” y “árbol”; que hizo su paso por diferentes culturas y países; iniciando en el Amoy “Te” que posteriormente los holandeses llamaron “Thee” y los ingleses “Tea”. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

El té es la infusión de las hojas una planta arbustiva propia del Oriente denominada “*camellia sinensis*”; siendo la segunda bebida más consumida en el mundo, únicamente por detrás del agua. Dicha planta prospera en terrenos frescos y bien drenados, alta exposición al sol y riegos abundantes. Para la primera recolección la planta debe tener mínimo tres años de sembrada y solo se realizará tres veces al año. (Crespo & Chao, 2017)

La diferencia entre un té y una tisana radica en el uso de la planta *“camellia sinensis”*, ya que el té únicamente se genera con la infusión de esa planta en específico; mientras que las tizanas pueden provenir de frutas, hierbas o especias.

ORÍGENES DEL TÉ

La primera referencia escrita encontrada del té apareció en el año 350 d.C en un texto que describe el té como una bebida preparada mediante hojas hervidas, pero no existe registro exacto de dónde y cuándo se descubrió el té, incluso hay países que pelean el origen, por lo cual se popularizaron algunos mitos de la creación de la bebida; la más famosa quizá sea la del emperador chino Shen Nong, padre de la agricultura y medicina; que siendo bastante estricto con la higiene únicamente bebía agua hervida. Un día en el año 2737 a.C estaba hirviendo agua cuando las hojas de un arbusto de té cercano cayeron en el caldero dándole una tonalidad dorada. Intrigado el emperador exclamó: *“Lo que el cielo envía, trae armonía a nuestra alma”*. Probó la bebida y se generó el nacimiento del té. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

El té es la infusión de las hojas una planta arbustiva propia del Oriente denominada *“camellia sinensis”* o *“Thea Sinensis”*; siendo la segunda bebida más consumida en el mundo, únicamente por detrás del agua. Dicha planta prospera en terrenos frescos y bien drenados, alta exposición al sol y riegos abundantes. Para la primera recolección la planta debe tener mínimo tres años de sembrada y solo se realizará tres veces al año. (Crespo & Chao, 2017)

Existen dos variedades de la planta del té que son *camellia sinensis* (arbusto chino que crece también en el Tibet y en Japón) y *camellia assamica* (arbusto que crece en la India); dichas

plantas producen hojas de color verde oscuro y flores blancas y su cosecha es un proceso complejo siendo incluso en la actualidad cosechado a mano (ya que la recolección con maquinaria tiende a dañar las hojas del té). (Anónimo, Guía Safaya, 2019)

La clasificación del té depende de su tipo de recolección y el procedimiento que reciben las hojas en su preparación para la venta. Como menciona la escritora Mercedes Crespo: ‘Existen 23 géneros y más de 280 especies de la familia de las teáceas en la provincia de Yunnan, en el sur de la República popular China. Esta planta es tan importante para los ciudadanos chinos, que no pueden estar ni un día sin tomar su té’. (Crespo & Chao, 2017).

El té en sus inicios fue considerada una bebida medicinal entre el siglo XI y el siglo VIII a.C, incluso se pueden encontrar referencias de su uso identificado como ‘*tu*’ palabra que identificaba la planta como remedio curativo, pero con el paso de los años tomo un lugar muy arraigado en la historia de la cultura china, siendo parte de su espíritu y se extendió a nivel mundial, llegando a México varios siglos después.

EL PASO DEL TÉ POR LAS DINASTÍAS CHINAS

DINASTÍA TANG

Durante la Dinastía Tang que tomó lugar entre los años 618-907 d.n.e, hubo auge en varias ramas intelectuales de China, tales como; poesía, pintura, música, danza, etc... Causó el arraigo del consumo de té que daría paso a la creación de ceremonias y tradiciones; en un inicio para la clase aristócrata, a la que pronto seguiría todo China.

La secta budista Chan fue la encargada de la distribución y consumo de té durante esta dinastía ya que en sus ayunos únicamente tenían permitido beber té y a medida que la secta fue creciendo y aumentando en seguidores, se convirtió en hábito.

También hay registros del crecimiento en cuanto al conocimiento de té por la costumbre de ofrendar la bebida al emperador y la publicación del primer libro registrado acerca del té llamado *“El clásico del té”* escrito por el poeta Lu Yu en el año 780 d.n.e que es el cimiento de la cultura del té; en el cual describe en sus capítulos las zonas productivas, métodos e instrumentos para el cultivo, formas de recolección y procesamiento de las hojas, así como su preparación, degustación del té y ceremonia. (Petroni & Lombardi, Sommelier de té, 2017)

Lu Yun posteriormente sería conocido como el dios del té gracias a su trabajo.

DINASTÍA SONG

A la dinastía Song se le atribuye detallar la cultura del té, así como introducirla a nuevos sectores sociales que producirían arte en torno a la bebida y la creación de obras literarias acerca del ritual del té.

El método de la preparación del té evoluciona durante esta época, implementando la infusión; dónde la hoja se introducía en un tazón, se añadía el agua hirviendo y se revolvía con un instrumento especial para agitarla y liberar la esencia del té en el agua; lo cual desencadena el inicio de competencias en el arte de la preparación del té y el florecimiento de las casas del té donde se utilizaba la hierba hecha polvo. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

DINASTÍA MING

El retorno a la sencillez en el consumo del té fue bastante apreciado en la dinastía Ming, dónde se vuelve a apreciar la infusión únicamente en agua hirviendo y el uso de las hojas sueltas para la elaboración del té; ya que se creía que se podía apreciar mejor el sabor de la planta con los métodos más sencillos y antiguos.

Aunque la práctica del consumo del té era constante, el poder centralizado durante esta dinastía generó que los eruditos centraran su atención en otras prácticas como el ajedrez o los viajes, dejando de lado el protagonismo del té. Se convirtió en una práctica silenciosa, presente, pero sin protagonismo. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

DINASTÍA QING

A comienzo de la dinastía el té comenzó a extenderse a otros países, lo cual generó un récord en las exportaciones de China, pero con el paso de los años y los cultivos que comenzaban en Japón, Indonesia y Sri Lanka, dejó de ser un producto asociado únicamente a China. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

DIFUSIÓN DEL TÉ EN EUROPA

No hay manera de saber exactamente quién introdujo el té a Europa, pero se asocia con los portugueses o los holandeses que pelean aún el descubrimiento del té; aunque Holanda cuenta con el origen de una de las clasificaciones de té; utilizando la palabra Orange en honor a la familia real holandesa, llevándolo a Francia y posteriormente a Inglaterra donde nace lo que hoy se conoce como ‘‘La hora del té’’ por la Compañía Holandesa de Las Indias Orientales. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

En el siglo XX surge el ‘‘*High Tea*’’ en Europa, actividad que promueve la división entre el día y la noche generando las reuniones entre amigos donde se incluían bocadillos de jamón, tocino, huevos y el té como agente principal. En la actualidad en países como Irlanda, la práctica del High Tea generó que el país consuma cerca de 8 tazas por persona, por día. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

La popularización del té en Holanda se da en el siglo XVII y de ahí se desplaza al resto Europa.

El té era conocido en Rusia desde 1567, donde se creó un método para la preparación de la bebida con un instrumento conocido como *samovar*, llegando posteriormente a Estados Unidos en el siglo XVII a lo que actualmente es la ciudad de Nueva York (Antes Nueva Ámsterdam). El continente africano se introdujo al consumo del té en el año 1877, ya que hubo plantíos en Kenia, Malawi, Tanzania y Uganda.

Argentina, consumidor latinoamericano del té por excelencia, comenzó el consumo del té en el año 1923 cuando llegó a la localidad de Tres Capones. Al comenzar a dar frutos los plantíos se instaló un negocio local que con el paso del tiempo comenzó a adquirir relevancia y popularidad, generando una ola económica que lo catapultó a hoy en día ser el productor más importante en todo el continente americano. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

CLASIFICACIÓN DEL TÉ

Existen tres maneras principales para la clasificación del té que se describen a continuación y son por su oxidación, su color y su calidad. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

1. Dependiendo de su oxidación

- I. No oxidado: té verde.
- II. Oxidado: té blanco, amarillo, azul y rojo.
- III. Fermentado: té negro y pu'er

2. Por su tonalidad

- I. Verde
- II. Blanco
- III. Amarillo
- IV. Azul verdoso
- V. Rojo
- VI. Negro

3. Por el tamaño de su hoja, por la parte de la planta de la cual proviene y su calidad

(Holanda)

- I. FOP (Orange Pekoe Floral): utiliza el último brote y la hoja debajo.
- II. GFOP (Orange Pekoe Floral Dorado): Variedades FOP con puntas doradas o amarillas.
- III. TGFOP (Orange Pekoe Floral Dorado Con Muchas Puntas)

- IV. FTGFOP (Orange Pekoe Floral Dorado Con muchas Puntas de Gran Calidad).
- V. SFTGFOP (Orange Pekoe Floral Dorado especial con muchas puntas de gran calidad)

A esta clasificación se le puede añadir 1 para denotar que es de primera calidad.

- 4. Por ser puros o mezclados con otros ingredientes para generar tés aromatizados
 - I. Según su plantación y cultivo.
 - II. Por ser o no ser ecológicos.
 - III. Por ser o no ser desteinados.

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL TÉ

El proceso de su elaboración determinará no solo la calidad del té, y determinará la variedad de té que llegará a ser producto final, por lo cual es importante conocer los pasos básicos del proceso de elaboración.

A: Marchitado: Proceso inicial de la elaboración de té por lo cual pasan todas las variedades; se genera cuando la hoja es retirada del tallo y comienza a marchitarse de manera natural perdiendo su hidratación. Existen varios métodos de marchitado pero los más importantes son el de aire en interior de fábrica o al exterior con las hojas en exposición directa al sol.

B. Oxidación: En este proceso se generarán reacciones químicas en las hojas que suceden debido a la exposición a temperaturas controladas. La oxidación puede darse de manera natural o con maquinaria; pero básicamente el oxígeno entrará en contacto con los componentes de la célula de las hojas al momento de que las paredes celulares sean rotas. Este proceso oscurecerá las hojas.

C. Enrollado: En esta parte se resalta el fin de agrietar las capas externas de la hoja para acelerar el proceso de oxidación. Este proceso puede ser conocido como “Bruising” o “Shaking”. También es utilizado para dar formas a la hoja y suele ser realizado por maquinaria. Este proceso solo es realizado en ciertas variedades del té.

D. Secado: Funciona para tener el proceso de oxidación de la hoja utilizando temperaturas controladas para reducir la hidratación de la hoja. Es un paso fundamental para impedir que el té continúe en oxidación una vez teniendo el producto final.

E. Fermentación: es únicamente utilizado en ciertas variedades del té generando un proceso químico por la acción del fermento; en el té generalmente se añaden hojas previamente fermentadas para generar fermento en todas las hojas sin fermentar.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN DEL TÉ Y FACTORES PRINCIPALES

Los métodos de preparación del té nos dan parámetros acerca de la cantidad de hoja a utilizar, agua y si se puede sacar más de un té con la misma carga, por eso es importante conocerlos a profundidad al momento de la elaboración de un té.

MÉTODO OCCIDENTAL O ANGLOSAJÓN

El principio básico del método occidental es usar una cantidad de té mínima que garantice un buen sabor; necesitando únicamente una taza con un infusor de calidad o una tetera.

Menos cantidad de té con un tiempo de infusión prolongado.

Para las posteriores cargas utilizando la misma hoja únicamente se le van añadiendo 30 segundos. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

MÉTODO CHINO U ORIENTAL

El principio básico del método chino es utilizar muchas hojas de té con un menor tiempo de infusión. Las hojas que se utilizan pueden ser reutilizadas para sacar más infusiones, aumentando el tiempo con cada infusión.

Mayor cantidad de té con un tiempo de infusión reducido.

Por lo cual se presenta la tabla comparativa de los dos métodos a continuación resumiendo los parámetros a tomar en cuenta en los dos métodos de preparación más importantes. (Petroni & Lombardi, Sommelier de té, 2017)

	MÉTODO OCCIDENTAL	MÉTODO CHINO
Temperatura	95°C -	95°C -
Cantidad de té	2.5 gr	7.5 gr
Cantidad de agua	Taza 250 ml	Tetera 100-200 ml
Tiempo de primera infusión	2-3 min	25 seg
Infusiones siguientes	+ 30 segundos	+ 5 segundos
Número de infusiones	3-4 tazas	8 teteras

Tabla 1 Comparativa entre el método occidental y el método chino.
Fuente: elaboración propia.

ACCESORIOS PARA PREPARAR TÉ

A continuación, se describen los principales accesorios para la preparación del té: (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

- Samovar: es un accesorio de origen ruso parecido a una tetera, pero con una base que mantiene el agua en temperatura constante que inició su uso en el siglo XIX. Es utilizado para preparar un té bastante concentrado y oscuro. (Aslan, 2024)
- Gaiwan: cuenco chino de porcelana con tapa que es muy eficiente para mantener la temperatura del agua de manera constante y cuenta con una tapa. Aunque hoy en día podemos encontrar Gaiwanes de cristal y acero. (Anónimo, Hindie Teashop, 2018)
- Tetera kyusu: tetera japonesa ideal para la preparación del té verde, cuenta con una malla para el filtrado.
- Chasen: es un batidor de bambú utilizado para mezclar el té matcha con agua caliente.
- Chashaku: cuchara de bambú muy estrecha utilizada para recoger el té.
- Chawan: cuenco utilizado para realizar el batido del té matcha; puede ser de cerámica, bambú o barro.
- Suiteki: soporte de cerámica para el Chasen.
- Natsume: es un recipiente especial para almacenar el matcha.
- Chakin: pañuelo de lino utilizado para limpiar el chawan.
- Fukusa: pañuelo utilizado para limpiar el chasaku y natsume.

LA CALIDAD DEL AGUA Y LA IMPORTANCIA QUE TIENE EN LA PREPARACIÓN DEL TÉ

El agua es uno de los factores más importantes al momento de la preparación de una buena taza de té, ya que, si la calidad del agua es mala, no importará la calidad de nuestro té; dará, una taza inadecuada.

Lu Yun en su libro ‘*El clásico del té*’ recomendaba utilizar la misma agua con la que el arbusto fue regado mientras crecía; pero, son los siguientes factores los más importantes al momento de la preparación:

- Que sea agua mineralizada o de manantial.
- Que sea pura, inodora e incolora.
- Que tenga un pH menor a 7
- Que sea blanda (que tenga poca dureza).
- Que tenga la temperatura adecuada dependiendo de la variedad de té.

(Petroni & Lombardi, Sommelier de té, 2017)

LA TEMPERATURA DEL AGUA

La temperatura es otro factor de gran importancia al momento de la preparación de una taza de té de buena calidad, ya que es importante que sea una temperatura controlada para garantizar una correcta infusión de la hoja; tomando en cuenta que cada variedad de té requiere diferente temperatura y tiempo de infusión para llegar al resultado ideal.

Se debe tener en cuenta que el agua no debe hervir, ya que en el proceso pierde oxígeno lo cual impide una correcta transferencia de aromas y sabores al resultado final; ya que la temperatura elevada quema el té.

La siguiente tabla elaborada se basa en las recomendaciones del libro *“Sommelier de tés”* de los autores Petroni, Lombardi y Ruggieri acerca de las indicaciones generales para la temperatura del agua.

Tipo de té	Temperatura del agua
Té verde japonés o jóvenes	70 - 85°C
Té verde chino, amarillo y blanco	80 – 85°C
Té rojo con brote	85 – 90°C
Té wulong	85 – 95°C
Tés fermentados o negros	90 – 98°C

Tabla 2 Comparativa entre la temperatura del agua para la preparación de cada variedad de té.
Fuente: elaboración propia.

(Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

ALMACENAMIENTO DEL TÉ

Las hojas de té requieren cuidados específicos para su almacenamiento, ya que son porosos y propensos a absorber aromas y sabores, por lo cual es recomendable guardarlos en un recipiente hermético y opaco; ya que la luz también puede afectar sus propiedades.

Una hoja de té de calidad debe ser consumida en un rango de 1 año posterior a su recolección para asegurar una taza de té de calidad óptima. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

El té cuenta con proteínas y flavonoides.

Los flavonoides son un componente activo del té que posee propiedades antioxidantes potentes.

El té no aporta valor calórico y la fermentación en sus hojas para la preparación del té verde previene la pérdida de la característica antioxidante que es responsable de las propiedades anticancerígenas y antienvjecimiento.

El té nos aporta vitamina A, B2, B3, B6 y vitamina C; y minerales como potasio, calcio, magnesio y manganeso. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

BENEFICIOS DEL TÉ

El té ha sido considerado medicina desde hace varios siglos ya que previene envejecimiento celular por su alta actividad antioxidante rica en catequinas y polifenoles, además de que favorece la reducción de los niveles de colesterol. (Anónimo, Guía Safaya, 2019)

El té tiene un contenido alto en hierro lo cual es ideal para ayudar y combatir anemias, mejora las defensas inmunitarias, es anti-migraña y diurético (ayuda a la eliminación de sales del cuerpo), protege el hígado y ayuda a combatir la depresión.

Una de sus funciones más importantes es ser anticancerígeno, además de ser una fuente importante de vitamina A, vitamina B2, B3, B6 y vitamina C; y de minerales contiene potasio, calcio, magnesio y manganeso. (Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

“La actividad antioxidante de dos tazas de té es equivalente a siete vasos de jugo de naranja, cinco cebollas o cuatro manzanas medianas”.

Los beneficios del té también se pueden clasificar dependiendo de la variedad de té, como:

- A. Té blanco:** antioxidante poderoso, es antibacterial y ayuda a la regulación del sistema inmune, ayuda a la pérdida de peso, ayuda a controlar la diabetes tipo 2, protege contra la osteoporosis, ayuda a controlar el parkinson, protege las funciones cardiacas y mejora la piel previniendo arrugas.

- B. Té amarillo:** ayuda a eliminar la retención de líquidos, cuenta con propiedades que ayudan a la regeneración de tejidos en la piel, previene enfermedades visuales y deterioros en la salud visual y ayuda a mantener una buena salud ósea.
- C. Té verde:** cuenta con propiedades anticancerígenas, previene enfermedades cardiovasculares, es un estimulante metabólico, ayuda a fortalecer los huesos y reduce el riesgo de artritis.
- D. Té azul oolong/wulong:** antioxidante, anticancerígeno, mejora la función respiratoria y reduce el azúcar en sangre. Reduce la presión arterial y ayuda a regular el colesterol en sangre.
- E. Té pu erh:** acelera el metabolismo ayudando a la pérdida de peso, ayuda con la retención de líquidos y es antidepresivo.
- F. Té negro:** contiene flúor que mantiene una salud bucal óptima, es vasodilatador y ayuda a mantener el aparato digestivo en una buena condición.
- G. Té rooibos:** no contiene teína (cafeína), reduce la presión arterial, mejora la salud ósea y cardíaca, ayuda a reducir problemas de concentración y mejora el funcionamiento del aparato digestivo.
- H. Té matcha:** es un gran antioxidante y además aporta vitaminas A, B2, C, D, E y K. También al ser consumido de manera también aporta proteínas y minerales como calcio, hierro y potasio. En el té matcha encontramos cafeína y aminoácidos. Ayuda a reducir ansiedad y estrés, aumenta la memoria, ayuda a regular niveles de azúcar en la sangre, previene la retención de líquidos y acelera el metabolismo ayudando a la pérdida de grasa.

VARIEDADES DE TÉ

TÉ BLANCO

El té blanco es la variedad más ligera del té debido a su leve oxidación y es considerada la primera variedad de té ingerida. Es conocida por tener un sabor bastante delicado y sutil; además de tener un proceso de elaboración bastante sencillo por el poco secado que necesita.

El té blanco es obtenido a partir de los brotes la planta “*camellia sinensis*”, es uno de los tés más valorados y considerado “refinado” debido a los siglos de historia que tiene; donde en sus orígenes únicamente podía ser consumido por emperadores y personas pertenecientes a la nobleza. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

Elaborado con los brotes sin abrir de la planta, que lucen un color plateado debido al vello blanco que recubre la hoja, por lo cual obtuvo el nombre de *té blanco*. Aunque también es conocido como “*El té de la juventud*” debido a la cantidad de antioxidantes que tiene.

Es la variedad menos procesada y la mayor zona de producción del té blanco es en la provincia china de Fujian. Es un té poco comprendido por la sutileza de sabores. El té blanco es recolectado únicamente utilizando las yemas y únicamente pasa por un proceso de marchitado y secado. (Anónimo, Guía Safaya, 2019)

HISTORIA

El paso té blanco comienza su historia registrada con la dinastía Tang (618-907). El consumo de las hojas en esta dinastía consistía en la elaboración de pasteles cociendo las hojas al vapor, prensándolas en moldes y horneándolas para su secado. Se cortaban trozos de estos pasteles para consumir y se colocaban en teteras para hervir. (Anónimo, Almacén Orgánico, 2020)

En la dinastía Song (960-1279) resalta que el té se convierte en un insumo exclusivo de las cortes debido a que se eligió el té blanco como homenaje al Emperador y comenzó a utilizarse en ceremonias.

El emperador Huizong (1101-1125) comenzó la búsqueda de la taza de té perfecta y escribió uno de los primeros registros del té llamado *“Tratado del Té”* que hoy es uno de los documentos más importantes acerca de las ceremonias chinas de té. En este documento aparece la primera mención explícita del té blanco *“Bai Cha”* (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

Con el paso del tiempo el uso del té prensado terminó en la dinastía Ming (1368-1644) ya que el emperador Hongwu declaró que los impuestos serían entregados en hoja suelta de té, dando paso al método de inmersión en agua. (Anónimo, Almacén Orgánico, 2020)

Fue hasta el siglo XIX que el té blanco se comenzó a exportar a países Occidentales.

VARIETADES MÁS POPULARES DEL TÉ BLANCO

- A. BAI HAO YIN ZHEN (White Hair Silver Needles): Es conocido como ‘*aguja de plata*’ y se produce en China, Fujian, Fuding. Es el té blanco más famoso y se obtiene de los brotes de la planta ‘*Da Bai*’ (Gran blanca). Se recolecta en un tiempo específico a finales de marzo y principios de abril.
- B. BAI MU DAN (Pai Mu Tan / White Peony): Es conocido como ‘*peonía blanca*’ y se produce en China, Fujian, Zheng He. Es considerado el té ideal para la meditación.
- C. SHOU MEI: Es producido de Fujian, provincia de Guangxi. Es de un color más oscuro y contiene sabores más intensos.
- D. RUHUNA SILVER TIPS: es producido en Sri Lanka, Ruhuna, distrito de Matara y es considerado uno de los tés más importantes de Sri Lanka. Es procesado y recolectado manualmente.
- E. YUE GUAN BAI (Moonlight White): es elaborado con *Camellia Assamica* y es producido principalmente en Yunnan.

(Petroni & Lombardi, Sommelier de Tés, 2017)

TÉ AMARILLO

Esta variedad de té es conocida como ‘*té dorado*’ o ‘*té de las cinco dinastías*’ debido a que su oxidación lo sitúa en medio del té blanco y el té verde; la diferencia con su proceso de elaboración se encuentra en el proceso de oxidación ya que la hoja es colocada en tela o apilada bajo bambú; lo cual les brinda humedad y vapor que resultará en su color amarillento; dando como resultado un té con aroma y sabor muy específico. (Anónimo, Guía Safaya, 2019)

Es importante mencionar que el nombre '*Té de las cinco dinastías*' fue otorgado debido a que se catalogó como el té favorito de los Emperadores chinos, ya que, al iniciar la primavera, dicha variedad de té era enviada al Palacio Imperial. (Anónimo, Hindie Teashop, 2017)

El té amarillo se produce en cantidades muy limitadas lo cual lo hace caro y difícil de conseguir; por lo cual es la variedad de té menos conocida a nivel mundial. Hoy, Hunan es el centro de producción de las principales variedades de este té.

El método de preparación ideal para una taza de té amarillo de calidad es utilizando el Gaiwan (taza de cristal con tapa). Se debe calentar previamente con agua caliente a una temperatura de 85°C, posteriormente se tira el agua y se coloca la hoja de té a un tercio de la capacidad de la taza y se agrega agua a la misma temperatura. Se puede dejar infusionar 4 min o hacer infusiones cortas dependiendo de si se utiliza el método. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

HISTORIA

La historia del té amarillo se puede dividir en dos partes; la primera anterior a la Dinastía Tang (618-907) donde era elaborado únicamente con hojas naturalmente amarillas y en la segunda parte, en la Dinastía Ming (1368-1644) cuando el proceso del té amarillo cambió y dio origen a lo que hoy conocemos como esta variedad de té; donde se comenzó a utilizar hojas verdes agregando el paso 'extra' en su oxidación de apilado durante su oxidación.

(Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

VARIETADES MÁS POPULARES DEL TÉ AMARILLO

- A. JUN SHAN YIN ZHEN: Se produce en China, Hunan, Isla de Jun Shan de ahí su nombre. Esta isla se considera el punto de origen del té amarillo lo cual da un té de calidad Premium.
- B. MENG DING HUANG YA: Se produce en China, Sichuan. Esta variedad de té es bastante costosa debido a que su producción se lleva a cabo en la zona montañosa de Sichuan; la tierra donde está sembrado el té es cubierta por niebla la mayoría del tiempo, haciendo su recolección un proceso bastante complicado.
- C. JUNSHAN YINZHEN: Se produce en China y es uno de los té más valorados y costosos. Entra en la categoría de los té "*agujas de plata*" y es sumamente difícil de conseguir ya que suele quedarse en China para degustación del gobierno.

TÉ VERDE EN CHINA

El té verde es el más antiguo ya que es un té que no pasa por un proceso de oxidación; su cultivo principal se encuentra en China que es su lugar de origen; pero es asociado con diferentes países de asiáticos. El té verde cuenta con la mayor cantidad de variedades y representa el 75% del té producido en China. (Petroni & Lombardi, Sommelier de té, 2017)

Esta variedad de té tiene distintos métodos de cultivo y procesamiento; ya que en posterior a su secado se someten a calor por woks, aire o vapor; es elaborado con las hojas más frescas del arbusto.

El té verde cuenta con diferentes propiedades benéficas para el ser humano que están relacionados con las sustancias que se activan al elaborar una taza de té; las principales son las xantinas; sustancias que estimulan el sistema nervioso y combaten la fatiga. Es considerado un fuerte antioxidante y contiene propiedades que son capaces de bajar los niveles de colesterol en la sangre estimulando la circulación sanguínea y del sistema digestivo. Es por todas las propiedades mencionadas que el té verde ha sido considerado medicinal desde hace siglos en China y Japón, no solo como una bebida social. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

El té verde chino tiene un método de preparación simple ya que puede realizarse directamente en la taza Gaiwan que es considerado un método excelente para los tés de calidad ya que se utiliza como tetera.

HISTORIA

El té verde puede ser el más famoso té de Asia debido a que fue el primer té descubierto y porque China y Japón crearon ceremonias en torno al té verde que hasta hoy en día son trascendentales; por lo cual para hablar de la historia del té verde debemos entender que se divide en dos caminos; su paso por China y su paso por Japón.

El té verde fue descubierto en China, pero como no se cuenta con un registro exacto de su origen hay varias leyendas que explican cómo se conoció; la más famosa es la del emperador chino Shen Nong que al tener estudios acerca de la medicina era muy estricto en cuanto a la higiene del agua que bebía, consumiendo únicamente agua hervida. En el año 2737 a.C al encontrarse hirviendo agua, las hojas del arbusto más cercano cayeron en su caldero infundiendo el agua.

Las semillas del té verde fueron transportadas a Japón en el siglo VIII por los monjes que habían sido enviados a China a estudiar la cultura. Estas semillas según relata “*La crónica de Nihon Koki*” fueron entregadas al emperador Saga. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

Japón es el país que desarrollo más la cultura del té en torno al té verde; de hecho, la cultura de beber té se originó con los monjes budistas que lo utilizaban como una forma de concentrarse en sus meditaciones.

VARIETADES MÁS POPULARES DE TÉ VERDE CHINO

- A. ANJI BAI CHA: Proviene de la aldea de Anji en las montañas Mu Tian. Esta variedad de té tiene la particularidad de tener casi el doble de aminoácidos en comparación con otras variedades de té verde.
- B. YU ZHU (Columna de Jade): Proviene de Yunnan en la región de Pu'er.
- C. DONG TING BI LUO CHUN: Proviene de Jiangsu, Dong Ting. Es un té de alta calidad que por miles de años fue considerado imperial, y es procesado completamente con labor manual.
- D. HUANG SHAN MAO FENG: Proviene de Anhui, She Xian.
- E. HUO SHAN HUANG YA: Proviene de Anhui, Huo Shan. Huang ya hace referencia a “*brote dorado*” por lo que erróneamente se considera en occidente como un té amarillo, pero, como se detiene su proceso de oxidación, es en realidad un té verde.
- F. LONG JING: Proviene de Zhejiang, Xi Hu. Es considerado el té verde chino más famoso y antiguo ya que su primera mención remonta al libro “El clásico del té” de Lu Yu escrito en la dinastía Tang.

G. TÉ VERDE CON LICHI: es una variedad de té fragante; lo cual indica que las hojas de té se juntaron en su proceso con fruta para aromatizar y desarrollar mejores características. Este té fragante es procedente de Hunan y se elabora a mano, siendo el producto final esferas de té.

TÉ VERDE EN JAPÓN

Japón tiene una relación con el té mucho más íntima, incluso personal; ya que está arraigado en muchas actividades y rituales de la vida cotidiana. En el siglo VI a.C es que el té es llevado a Japón por monjes budistas donde se hizo rápidamente popular hasta convertirse en ceremonial. (Ortiz, 2007) Fue Japón quien tomó las costumbres del té para generar una religión estética en torno a ella, el teaísmo. Se podría decir que es el culto a lo imperfecto; así que la filosofía del té no es pura estética, si no que converge con la ética y la religión.

El aislamiento de Japón con respecto a otros países ha permitido la introspección en sus temas de interés donde el teaísmo es eje central en cada casa japonesa; reflejada en sus cocinas, en sus decoraciones, en sus pinturas e incluso en su vestimenta. (Kakuzo, 1906). El té verde japonés tiene un color verde brillante característico y muy especial generado por un método de vapor que se desarrolló en la ciudad de Kioto en 1738 por Nagatani Soen. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

En Japón se utiliza la tetera Kyusu como método de preparación del té.

HISTORIA

Como se mencionó anteriormente, el té llegó a Japón gracias a un monje budista en el siglo XII.

El método de preparación utilizado en esa época era la molienda de las hojas de té con una piedra, hasta generar un polvo fino y disolverlo en agua; que fue precisamente la técnica que el monje japonés Eisai llevó a casa después de su viaje por China junto a semillas de la planta.

Es importante resaltar que dicha técnica ya no es utilizada en China, pero se arraigó profundamente en Japón y fue fundamental para la creación de Cha No Yu, mejor conocida como la ceremonia japonesa del té. El té utilizado es conocido hoy en día como *“matcha”*. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

El té al llegar a Japón fue rápidamente aceptado entre los monjes, ya que sus efectos por la cafeína les permitía mantenerse despiertos para sus meditaciones. Comenzó a ser utilizado en la corte imperial, en las casas nobles y en los demás monasterios budistas.

Entre los aportadores más importantes para la creación de Cha No Yu destacan Murata Shuko (1423-1502) con la primera sala de té y sus reglas antecesoras de la ceremonia del té y el maestro Sen no Rikyu que generó las reglas de la preparación del té para la ceremonia, convirtiéndolo en el ritual que conocemos ahora. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

CHA NO YU

La ceremonia del té japonesa es definitivamente trascendental para este país ya que el té se convirtió en un elemento propio de su cultura y lo podemos encontrar en su arquitectura (con las casas del té), en la cerámica (con sus tazas especiales para el té), en el arte, en la gastronomía y sin duda en cada casa japonesa para su consumo diario. (García, 1997)

Al llegar a Japón, el té era exclusivo para el consumo de los monjes budistas Zen, pero si recordamos la época, la clase predominante de guerreros “Samurai” tenían gran influencia en la sociedad y debido a su formalidad, crearon reglas para tomar el té e incorporarlo en el resto de la sociedad.

Los monjes budistas Zen fueron clave para el desarrollo de la ceremonia del té; ya que ellos consideraban que la práctica del consumo del té permitía al hombre purificarse y llenar su consciencia de calma mediante identificarse con la naturaleza.

Posterior a la muerte de Sen no Rikyu, se crearon cuatro escuelas de la ceremonia del té a partir de las reglas que él elaboro; pero la tradicional creada por él, sigue intacta hasta la actualidad.

Las escuelas mencionadas son:

- Ura-senke
- Omote-senke
- Mushakoji-senke
- Enshu-senke

En Japón es muy común tener ‘‘Casas del té’’ que se encuentran situadas en los jardines de las casas; los cuales están perfectamente cuidados para ser la vista que se tendrá durante la ceremonia. Para comenzar la ceremonia del té o ‘‘Cha No Yu’’, el dueño de la casa tocará un gong metálico para avisar a los invitados; se purificarán en la fuente a la entrada del jardín e irán entrando al cuarto del té. (García, 1997)

De los detalles más importantes a mencionar es que para entrar a la casa del té, se ingresa por una puerta de medio metro de altura; con la intención de que los invitados entren casi arrastrándose; ya que se considera que la humillación purificará el espíritu.

Dentro de la casa del té hay elementos como pinturas para la decoración, todos los utensilios necesarios para la preparación del té, adornos florales, etc...

Para comenzar la ceremonia, el dueño de la casa debe purificar perfectamente cada utensilio que necesitará, agrega el té a la taza y comienza a prepararlo. Los invitados consumirán su taza de té uno a uno haciendo una reverencia antes y apreciándolo, levantando las manos; todo en absoluto silencio para poder apreciar ‘‘Los sonidos del té’’. (García, 1997)

La ceremonia del té se basa en cuatro principios, los cuales son:

1. Armonía
2. Respeto
3. Pureza
4. Tranquilidad

TÉ VERDE: VARIEDAD MATCHA Y SU USO EN EL CHA NO YU

El té matcha (que en japonés significa ‘*polvo de té*’) es té verde pulverizado que se utiliza en el Cha No Yu o ceremonia japonesa del té. Se originó inicialmente su consumo en China durante la dinastía Song, hasta que los monjes budistas Zen lo llevaron a Japón y se convirtió en el té de Cha No Yu.

Existen tres grados del matcha:

1. Ceremonial: es el utilizado en Cha No Yu
2. Standard/Premium
3. Culinario

El té matcha lleva un proceso especial que consiste en cubrir sus hojas 88 días aproximadamente antes de su cosecha, lo cual permite enriquecer el sabor y aumentar sus niveles de teanina.

VARIEDADES MÁS POPULARES DE TÉ VERDE JAPONÉS

- A. BANCHA KAKEGAWA: procedente de la región de Shizuoka, Kakegawa.
- B. GENMAICHA: procedente de la región de Shizuoka, Fukuroi. Es el té con arroz tostado y tiene una leyenda acerca de su origen muy peculiar; donde se cuenta que en el siglo XV un sirviente llamado Genmai preparaba té para un samurái, pero al momento de servirlo derramo arroz en la taza. El samurái molesto con el error del sirviente, inmediatamente le cortó la cabeza. Posterior a la ejecución el samurái decidió probar el té y se dio cuenta que el error de Genmai en realidad mejoró el sabor del té. Lleva el nombre de Genmaicha en honor al sirviente.
- C. GYOKURO: procedente de Shizuoka, Okabe. Esta variedad de té cuenta más cafeína y aminoácidos gracias a que las últimas semanas previas a la cosecha, la planta es cubierta

en láminas especiales que la mantiene en sombra. Esta variedad de té tiene un sabor menos astringente gracias a dicho proceso.

D. SENCHA KAGOSHIMA: procedente de Kagoshima, Koyu, es el té más popular japonés. Esta variedad de té cuenta con un aroma particular gracias a su cocción al vapor triple.

TÉ VERDE EN FLOR / TÉ ARTÍSTICO / BLOOMING

Son hojas de té verde que se atan o ‘‘cosen’’ a mano con una flor natural, que al estar en contacto con agua caliente se hidratan y abren, revelando la flor cocida dentro de la esfera.

Los té en flor son los más vistosos al momento de su preparación ya que podemos notar como los capullos de la flor abren en el agua; para este proceso se necesita el agua caliente a la temperatura recomendada dependiendo de la variedad de té que oscila entre los 80°C y 85°C, una taza de cristal o tetera mínimo de 15 centímetros de altura y la hoja. (Petroni & Lombardi, Sommelier de té, 2017)

El agua caliente se vierte directamente sobre el capullo de té y se debe dejar reposar unos minutos; el té comenzará a desenvolverse para poder apreciar la flor de té.

TÉ OOLONG / TÉ WULONG

Es un té semi-oxidado lo cual lo sitúa en medio del té verde y el té negro. Es conocido también como ‘‘Té Wulong o té azul’’. El té oolong significa en chino ‘‘*dragón negro*’’, y es una de las variedades de té con más tradición. Hoy en día es uno de los favoritos del público occidental porque sus características son más marcadas que las del té verde pero más sutiles que las del té negro.

El té producido en la zona de Wu Yi Shan es escaso por las condiciones climáticas lo cual lo hace uno de los tés más exclusivos del mundo. (Petroni & Lombardi, Sommelier de tés, 2017)

El té Oolong es originario de la región Wu Yi Shan en Fujian, China. Es una zona montañosa con climas ideales para la plantación de tés de primera calidad da propiedades únicas al té azul, como los minerales que son absorbidos por la planta gracias a las rocas que las rodean.

Hoy en día el té azul también es producido en Taiwán en el área de Nantou y Taipei, llegó a finales del siglo XVII y se puede definir en tres categorías, las cuales son:

1. De baja oxidación
2. Enrollado en forma de perla.
3. De alta oxidación.

HISTORIA

No se conoce a ciencia cierta el origen de esta variedad de té, pero existen leyendas para dar explicación al té azul; la más famosa cuenta que un trabajador al momento de esparcir las hojas de té para su proceso de secado fue asustado por una serpiente negra. Por miedo a ser mordido, el trabajador huyó antes de terminar su labor, dejando las hojas apiladas lo cual causó humedad y calor.

Al regresar al lugar tiempo después, las esparció con la esperanza de rescatar las hojas de té y después probó una infusión de esas hojas para saber si las hojas se habían arruinado. Su sorpresa fue que el té resultante tenía un sabor peculiar y agradable.

A partir de ese suceso, el té Oolong comenzó un proceso de refinamiento para llegar al producto de primera calidad que hoy conocemos. (Desconocido, 2023)

VARIEDADES MÁS POPULARES DE TÉ OOLONG

- A. DA HONG PAO (túnica o manto rojo): procedente de Wu Yi Shan.
- B. TI KWAN YIN: procedente de China.
- C. BAO ZHONG: procedente de Taiwán, Nantou. Sus hojas se oxidan un 20%.
- D. DONG DING (pico helado): procedente de Taiwán, Nantou. Sus hojas se oxidan un 30%.
- E. MILKY OOLONG (montaña alta Jin Xuan): procedente de Taiwán, Nantou. Lleva el nombre de Milky por las notas cremosas del té. En algunos lugares es llamado Silk Oolong

TÉ NEGRO

El té negro presenta una oxidación completa y son tres países los principales productores de té negro: China, India y Sri Lanka, aunque también existen té negros vietnamitas, turcos y kenianos. Esta variedad de té cuenta con aroma intenso y una mayor concentración de cafeína.

Cuenta con dos procesos de elaboración principales:

1. Proceso ortodoxo: las hojas de té se dejan marchitar para que comience su oxidación, cuidando la temperatura, la humedad y los tiempos; después de oxidarse lo necesario, se coloca en corrientes de aire para su secado.
2. Proceso Crush, Tear, Curl: también conocido como CTC; consiste en romper, rasgar y enrollar las hojas. Este proceso se utiliza para el té negro de mala calidad.

HISTORIA

Citando al autor Juan Luis Mora Blanco: “En el siglo XVII, un cargamento de té verde procedente de China con dirección a Inglaterra estuvo navegando durante varios meses. El té verde contenido en las bodegas, con el calor, el sol y la humedad, fermentó durante el viaje por mar para dar té negro”. Intentado no terminar en negociación fallida con Inglaterra por el error en la fermentación del té, se probó la infusión resultante de las hojas fermentadas y terminó siendo un éxito en Inglaterra que daría comienzo a lo que hoy es conocida como su tradicional hora del té.

Fue en el siglo XVIII que Inglaterra formalizó oficialmente la hora del té y se convirtió en tradición por todo el país.

De hecho, al inicio de la independencia de lo que hoy se conoce como Estados Unidos (antigua colonia británica), los americanos echaron al mar un enorme cargamento de té negro en el puerto de Boston. Dicho evento histórico es conocido como ‘*Boston Tea Party*’.

El té negro comenzó a sembrarse en la India debido a que se buscaba replicar el insumo chino y las condiciones de la India eran más apropiadas para el crecimiento del té. Cabe mencionar que la India y Sri Lanka eran colonias británicas, por lo cual únicamente siembran té negro, que fue el adoptado por el territorio inglés.

VARIEDADES MÁS POPULARES DEL TÉ NEGRO

INDIA

- **ASSAM:** proviene de la región india de Assam, utiliza la variedad *camellia sinensis assamica*.
- **DARJEELING:** proviene de la región india de Darjeeling y es más delicado, con aromas frutales y florales.

SRI LANKA

- **CEILAN:** Es considerado uno de los mejores té del mundo por su balance entre su aroma cítrico, su sabor y su intensidad.

CHINA

- **LAPSANG SOUCHONG:** proviene de las montañas de Wuyi. Es un té ahumado ya que sus hojas se secan sobre hogueras de pino. Su nombre LAPSANG significa hoja ahumada y SOUCHONG hace referencia a que es la cuarta y quinta hoja contando desde el brote de una rama de arbusto de té.

INGLATERRA: Inglaterra no es productor de té, pero; gracias a su tradicional hora del té, se crearon mezclas que ahora están fuertemente arraigadas a este país.

- ENGLISH BREAKFAST: es una mezcla de Assam, Ceilán y Kenia. Tiene un color rojizo y es astringente con notas a malta y roble.
- EARL GREY: proviene de la mezcla de té con esencia de bergamota, tiene ese nombre gracias al Conde de Grey que en el año 1830 recibe el cargamento de té ‘contaminado’ con la esencia de bergamota, pero le agradó el sabor y le pidió a la compañía de té Twinings que replicaran el sabor para poderlo poner a la venta.

TÉ ROJO EN CHINA PU ERH

El té rojo es proveniente de la región de Yunnan en el sur de China. Es producido de una hoja específica llamada Da Ye. Es básicamente producido a partir del té verde.

El proceso de elaboración del té Pu Erh es único, ya que es la única variedad de té que pasa por un proceso de *fermentación* natural y posteriormente el té se debe añejar previo a su venta para que la fragancia mejore. (Vega, 2023)

Sus pasos de elaboración son:

1. Selección de hojas
2. Calentamiento de las hojas a altas temperaturas con el fin de detener la oxidación y la actividad enzimática.
3. Enrollar las hojas para la liberación de los aceites esenciales.
4. Dar forma a la hoja.

5. Secar las hojas al sol hasta que evaporen el 90% de su contenido de agua y posteriormente rociarse con agua. Este paso es el que desencadena el proceso de fermentación natural.
6. Secado final al aire para eliminar cualquier residuo de humedad.

(Petroni & Lombardi, Sommelier de té, 2017)

VARIEDADES MÁS POPULARES DE TÉ PU ERH

- A. PU ERH SHENG CHA (té crudo): En el proceso de elaboración de esta variedad de té, el té verde se prensa en forma de ladrillo para posteriormente pasar por la fermentación que hará que el té cambie con el paso del tiempo.
- B. PU ERH SHU CHA (té cocido): En el proceso de elaboración de esta variedad de té, el té se apila en tinajas de barro; almacenándose con cierta humedad para desatar el proceso de fermentación. Gracias a la tinaja de barro, el té adopta rápidamente un color rojo muy oscuro.

En la actualidad no se utiliza únicamente la fermentación de manera natural en el proceso del té rojo debido a la alta demanda del té. (Ortiz, 2007)

APLICACIONES DE TÉ EN LA GASTRONOMÍA Y SU FUSIÓN EN LA COCINA MEXICANA

La cultura mexicana es conocida por el uso de infusiones con herbolaría desde las épocas prehispánicas, donde se utilizaban para tratar enfermedades o con fines espirituales; pero cabe resaltar que dichas bebidas no son consideradas té, ya que no utilizan la planta asiática *camellia sinensis*.

Las infusiones prehispánicas incluso fueron registradas posterior a la conquista española por los religiosos que se interesaron en almacenar el conocimiento de la herbolaria en diferentes manuscritos como *“El Códice Badiano”* y el *“Códice Florentino o Historia General de las cosas de la Nueva España”* de Fray Bernardino de Sahagún.

La recopilación de este conocimiento ancestral de medicina a base de bebidas con herbolaria aseguró su trascendencia al consumo actual, pero generó un conflicto en la terminología entre la población mexicana. Ya que, en México, cualquier persona a la cual se le pregunte por un *“té”* contestará con una infusión de herbolaría como, por ejemplo: té de manzanilla, té de tila, té de ruda, etc... Por lo cual es importante que los gastrónomos en formación conozcan la diferencia entre té e infusión y al momento de ejercer en su vida laborar la gente a su alrededor vaya tomando conocimiento acerca de la cultura del té.

Es importante considerar que los tés son una bebida con una variedad interesante de sabores que tienden a hacer un maridaje excelente con la gastronomía mexicana. Se explicará las sugerencias propias para el maridaje dependiendo de las variedades de té.

VARIEDAD DE TÉ	NOTAS EN EL TÉ	MARIDAJE
Té blanco	Floral, Herbal, Dulce.	Comidas con nopal.
Té amarillo	Floral, Astringente.	Comidas fritas con queso.
Té verde	Vegetal, Fresco.	Comidas picantes y fritas como pambazos, enchiladas.
Té oolong	Dulce, Lechoso.	Postres típicos mexicanos como los buñuelos.
Té negro	Astringente, Robusto.	Comidas complejas como el pozole.
Té Pu Erh	Astringente, Robusto.	Postres típicos mexicanos como el panque de elote.

Tabla 3 Maridaje té - Cocina Mexicana. Fuente: elaboración propia.

APLICACIONES DE TÉ EN SIMONA COCINA

En Morelia, Michoacán existe una propuesta de fusión del té en platillos y coctelería en el restaurante SIMONA COCINA ubicado en Santiago Tapia #679 Col. Centro CP. 58000.

En el restaurante SIMONA, se pueden encontrar en la carta platillos que promueven el uso del té en las preparaciones michoacanas impulsadas por el Chef Jonathan Rangel Hidalgo en el cuál destaca el siguiente:

- Uchepe de té verde jazmín: preparado con una mezcla de té verde jazmín seco que se incorpora a la masa previa a la cocción y se sirve acompañado de una salsa verde infundada con el mismo té verde finamente molido.



Ilustración I Uchepe de té verde / Simona Restaurante / Fotografía Omar Roa

La inclusión del té como ingrediente en la propuesta culinaria de SIMONA, se utiliza también en los eventos privados con menú especial utilizando técnicas como las mencionadas a continuación, dirigidos y creados por el Chef Jonathan Rangel Hidalgo:

- Mole blanco con té negro.
- Cocción de pescados en vapor de infusión de té verde chino.
- Sales minerales infundadas con té negro.
- Ahumados con té verde.
- Tarta de pera al vino blanco con té verde japonés.

También se cuenta con menú de bebidas con té creadas por la Lic. Gastronomía Josvi Josefina Luna Silva y el Chef Jonathan Rangel Hidalgo como:

- Beer Tea: Cerveza clara infundada con té negro de frutos rojos y miel.
- Mocktail de Té verde jazmín con manzana verde y sábila.

En Simona el té forma parte del ambiente esencial y pilar importante de su historia, donde se han dado catas y experiencias sensoriales del té dirigidas por la Lic. en Gastronomía Josvi Josefina Luna Silva y el experto en té Carlos Alberto Rojas Garfias; con el objetivo de que el público comience a conocer acerca del té en Morelia y se adentren en los beneficios e historia de dicha bebida.



Ilustración II Cata de té / Simona Restaurante / Fotografía Omar Roa

También cabe mencionar el uso del té en la reciente apertura de la barra de coctelería del restaurante, utilizando bitters para aromatizar de té oolong, té negro, té rojo y en coctelería como:

- *“Tea Time Spritz”*: utilizando una infusión de té negro con frutos rojos, vino blanco espumoso prosegco y miel de abeja.



Ilustración III Tea Time Spritz / Simona Restaurante / Preparación Martha Garrido / Fotografía Omar Roa

Capítulo III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

En el siguiente capítulo se hará una descripción detallada de la metodología utilizada para la realización de la investigación que se presenta en este documento.

Para definir el enfoque de la investigación recordemos que una investigación *es* “*un conjunto de procesos sistemáticos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema*” (Hernández Sampieri, 2014)

Desde hace siglos los caminos utilizados para llegar a la explicación de un problema se han polarizado en los dos ejes o enfoques principales utilizados actualmente: cualitativo y cuantitativo.

El enfoque cualitativo es secuencial y suele ser utilizado para las investigaciones que requieren variables numéricas y exactas; teniendo un orden estricto; mientras que el enfoque cualitativo va enfocado a dar respuesta a fenómenos sociales mediante el descubrimiento o interpretación. La diferencia principal en ambos enfoques es que el cualitativo es secuencial y probatorio, mientras que el método cualitativo es más flexible, incluyendo la subjetividad para la interpretación del fenómeno.

La investigación descrita en el presente documento fue mediante un enfoque cualitativo, con una metodología bibliográfica de base documental, utilizando la teoría como marco de referencia, para entenderla, interpretarla y posteriormente crear una unidad de aprendizaje. Además, la presente tesis busca comprender la importancia de la implementación de una unidad

de aprendizaje acerca de la Cultura del Té en la Licenciatura en Gastronomía en Morelia, Michoacán.

También se incluirá una entrevista semiestructurada que permitirá el análisis intensivo de los elementos necesarios para la creación de unidades de aprendizaje para posteriormente estructurar una unidad de aprendizaje respecto a la cultura del té.

3.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

En relación con el diseño de la investigación se tomaron en cuenta aspectos de la teoría fundamentada, el cuál es un enfoque diseñado para el desarrollo de teorías o marcos conceptuales. (Jain, 2023)

Este enfoque fue desarrollado por los sociólogos Barney G. Glaser y Anselm L. Strauss en el año de 1965 con la finalidad de generar teorías por medio de datos empíricos; y resulta ser sumamente útil en las investigaciones interdisciplinarias. (Jain, 2023)

La TF (teoría fundamentada) permitirá utilizar datos que provienen de cualquier método y fuente de investigación sin estar directamente ligado; se considera también que es una forma de análisis que revelará los patrones fundamentales de un área. C (De la Espriella & Gómez, 2020)

Desde el diseño de investigación cualitativa utilizado en la presente investigación con base en conocimiento interdisciplinario se busca adaptar la teoría fundamentada para dar respuesta a una investigación que no puede fundamentarse desde ciencias exactas como lo es la creación de una unidad de aprendizaje para nivel licenciatura. Además, la teoría fundamentada proporciona

comprensión del ensamble gastro-educativo que se genera en la investigación llegando a un producto final teórico con un marco que permita entender el fenómeno en un proceso ordenado, que, en este caso será la unidad de aprendizaje acerca de la cultura del té, desarrollada y lista para implementación en la Licenciatura en Gastronomía en Morelia, Michoacán.

3.2 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Las técnicas utilizadas para el proceso de investigación fueron *mantenimiento de registros* y *entrevista semiestructurada*.

Se utilizó en mantenimiento de registros ya que se hizo uso de documentos ya existentes con información útil para la presente investigación; dónde se revisó bibliografía y materiales de referencia para la recopilación de datos sobre la cultura del té y los términos educativos necesarios para la creación de la unidad de aprendizaje.

Mientras que la entrevista semiestructurada realizada a la Coordinadora de Diseño Curricular Esperanza Duarte fue pieza clave para llevar a cabo la realización de la unidad, gracias a los aportes acerca de los pasos necesarios para realizar una unidad y la importancia de los elementos requeridos.

3.2.1 MANTENIMIENTO DE REGISTROS

Una de las técnicas principales en la recolección de información para la investigación cualitativa realizada es el mantenimiento de registro que parte de hacer uso de documentos confiables ya existentes para poder utilizar esa información en la investigación. (Velázquez)

3.2.2 ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

Una entrevista semiestructurada está formada por una serie de preguntas guía o base para llevar a cabo con un sujeto específico, pero da margen a la creación de preguntas nuevas dependiendo del rumbo que tome la entrevista en torno a las respuestas e intereses de la persona entrevistada. Esta herramienta nos permite tener información objetiva por la serie de preguntas previamente estructuradas y también obtener información subjetiva que tienen que ver con la percepción e intereses del entrevistado. (Grupo editorial Indeed, 2022)

Capítulo IV: DESARROLLO ESTRUCTURAL PARA LA UNIDAD DE APRENDIZAJE ‘‘LA CULTURA DEL TÉ’’

En el presente capítulo se desarrollarán los pasos más importantes para la creación de una unidad de aprendizaje, iniciando con una entrevista a la Coordinadora General del Departamento de Perspectiva y Diseño Curricular de la Universidad Vasco de Quiroga en la sede Morelia, Michoacán; persona encargada de la revisión de los planes de estudio y su continua mejora, siendo un enlace directo entre la universidad y la Secretaría de Educación.

Posteriormente se hará una descripción de las herramientas necesarias, conceptos clave para la creación de una unidad de aprendizaje para las licenciaturas y su proceso de creación.

4.1 ENTREVISTA A LA COORDINADORA GENERAL DEL DEPARTAMENTO DE PERSPECTIVA Y DISEÑO CURRICULAR DE LA UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA, SEDE MORELIA, MICHOACÁN. AMPLIAR MÁS EL PERFIL DE ESPERANZA SOBRE SU TRAYECTORIA

A continuación, se exponen las preguntas guía para la realización de la entrevista a la coordinadora Esperanza Duarte que nos permitirán comprender los términos más importantes al momento de la creación de una unidad de aprendizaje, así como los pasos a seguir más importantes.

1. Nombre completo
2. Departamento en el que labora dentro de la Universidad Vasco de Quiroga
3. ¿Qué es una unidad de aprendizaje?
4. ¿Qué es la taxonomía de BLOOM y para qué sirve?

5. ¿Qué es una competencia?
6. ¿Qué se necesita para la creación de una unidad de aprendizaje?
7. ¿Las actividades de aprendizaje dentro de la unidad de aprendizaje deben ser mixtas (bajo conducción docente y autodidactas) y de quién depende la decisión?
8. ¿Cómo se evalúan a los alumnos para saber si se necesita una nueva unidad de aprendizaje?
9. ¿Cómo se valora si el temario de la unidad de aprendizaje sí resultó en conocimiento para los alumnos?
10. ¿Una unidad de aprendizaje debe llevar un plan de investigación del docente que la realiza?

Posteriormente a realizar la entrevista a la Coordinadora Esperanza Duarte se pueden tomar en cuenta puntos clave para entender la importancia de una unidad de aprendizaje, conceptos importantes y los parámetros a considerar para tener como resultado una unidad de aprendizaje óptima.

La Universidad Vasco de Quiroga utiliza un modelo constructivista que se centra en que el estudiante construya su propio conocimiento, ya no se utiliza nada más la teoría, si no que el estudiante va haciendo actividades que fomentan el crecimiento a su conocimiento. Después se habla de un modelo por competencias.

En el modelo por competencias se busca que el alumno adquiera habilidades prácticas y teóricas, ejecutando actividades que lo preparen para la vida laboral y sea competente al momento de ejercer profesionalmente. Por lo cual es importante ir incluyendo actividades que mejoren sus

habilidades prácticas para que posteriormente pueda desarrollarse sin ningún problema. También, en este modelo se busca que el aprendizaje sea paulatino, y no se avance hasta que el estudiante domine el tema previo.

La creación de unidades de aprendizaje tiene un orden específico y los verbos utilizados para la descripción completa de la unidad deben ser elegidos con bastante cuidado; por lo cual se recomienda utilizar la taxonomía de Bloom como base, además de herramientas y conceptos clave tales como: el objetivo de la unidad, el método, la estrategia y los instrumentos de evaluación.



Ilustración IV Fotografía de la Coordinadora Esperanza Duarte en su oficina en las instalaciones de la Universidad Vasco de Quiroga en Morelia, Michoacán.

4.2 ANÁLISIS DE HERRAMIENTAS PARA LA CREACIÓN DE UNA UNIDAD ACADÉMICA

- Título de la unidad

El título debe ser preciso y neutral, permitiendo saber claramente de qué tratará la materia.

- Objetivo

El objetivo es el fin que se pretende que el estudiante alcance al momento de finalizar la unidad. Teniendo en cuenta que se maneja el Aprendizaje Basado en Competencia; para crear una unidad de aprendizaje respecto a la cultura del té para los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, se busca que el estudiante tenga una base teórica – metodológica al concluir la unidad.

- Taxonomía de Bloom

La taxonomía de Bloom es una clasificación de objetivos educativos que tiene una jerarquía que permite que el estudiante comience en los procesos menos complejos y vaya avanzando hacia arriba a los niveles más completos hasta completar dominio sobre el tema que desea aprender.

Es una herramienta que sirve para estructurar y establecer a las unidades de aprendizaje objetivos claros que permitan que los estudiantes los alcancen de manera óptima.

Consta también de verbos que podemos utilizar dependiendo el nivel en el que estemos trabajando para realizar actividades que aseguren que el estudiante aprenda y vaya avanzando hasta concluir la unidad.

- Métodos para la enseñanza

El método es el conjunto de técnicas y actividades que han sido planeados específicamente para que el estudiante adquiera cierto conocimiento y así alcance los objetivos especificados de cada una unidad de aprendizaje. Para que el método de aprendizaje tenga el efecto deseado debe ir acompañado de técnicas para que sea considerado “efectivo”.

En el caso del modelo basado en competencias se utiliza un método activo que hace que el estudiante “aprenda a aprender”. En este método el profesor tiene más un rol de guía u orientador en la realización de las técnicas activas.

- Estrategia didáctica

Son situaciones que el estudiante desarrollará que permitirán una mejor comprensión de la teoría estudiada con anterioridad. Algunos ejemplos son: resúmenes, elaboración de artículos, entrevista, mapas mentales, debates, aprendizaje basado en casos, paneles y seminarios.

- Guías de evaluación

Son utilizados para medir el avance de los estudiantes por el profesor, su propósito es justamente que el profesor valore el desempeño mediante indicadores significativos. Algunos ejemplos de guías de evaluación son: autoevaluaciones y coevaluaciones.

Los indicadores elegidos por el profesor deben describir aspectos importantes de lo que se busca evaluar siendo objetivo, breve y conciso.

4.3 PROCESO DE CONSTRUCCIÓN DE LA UNIDAD ACADÉMICA.

A continuación, se enlistarán los pasos realizados para la construcción de la unidad de aprendizaje presentada en el siguiente capítulo.

- Nombre de la unidad.
- Semestre en el que será impartida, tomando en cuenta todo el plan de estudio de la Licenciatura.
- Objetivo de la unidad.
- Contenido temático: incluyendo a cada tema la competencia a desarrollar y los subtemas requeridos.
- Actividades bajo conducción docente.
- Actividades autodidactas.
- Criterios de evaluación.
- Bibliografía de apoyo.

Capítulo V RESULTADOS

En el capítulo ‘‘Resultados’’ que se explicará a continuación se condensarán todos los términos mencionados en capítulos anteriores en una tabla de contenido sugerida para la aplicación de una unidad de aprendizaje sobre la cultura del té en la Licenciatura en Gastronomía en la ciudad de Morelia, Michoacán.

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE
LA CULTURA DEL TÉ

CICLO ESCOLAR	CLAVE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

FINES DEL APRENDIZAJE O FORMACIÓN
El alumno aplica su conocimiento acerca de la cultura del té elaborando propuestas culinarias de vanguardia con la inclusión de dicho ingrediente. Contribuye en la divulgación de información acerca de la cultura del té en la población de México.

CONTENIDO TEMÁTICO
1. DEFINICIÓN DEL TÉ COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR: <ul style="list-style-type: none">El alumno identifica la definición del té y sus diferencias con las tisanas. DURACIÓN: 2 horas SUBTEMAS: <ol style="list-style-type: none">Definición del té.Diferencia entre el té y la tisana.Etimología de la palabra ‘‘té’’ 2. ORIGENES DEL TÉ COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR: <ul style="list-style-type: none">El alumno describe los orígenes del té y su paso por las dinastías chinas y japonesas, así como la difusión del origen del té por Europa. DURACIÓN: 4 horas SUBTEMAS: <ol style="list-style-type: none">El origen del té

- 2.2. Dinastía Tang
- 2.3. Dinastía Song
- 2.4. Dinastía Ming
- 2.5. Dinastía Qing
- 2.6. Difusión de la cultura del té por Europa.

3. CLASIFICACIÓN DEL TÉ

COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR:

- El alumno reconoce las diferentes clasificaciones del té.

DURACIÓN: 2 horas

SUBTEMAS:

- 3.1. Clasificación por oxidación.
- 3.2. Clasificación por tonalidad.
- 3.3. Clasificación por tamaño de hoja o Clasificación Holandesa.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL TÉ Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN

COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR:

- El alumno explica el proceso de elaboración del té y sus métodos de preparación.

DURACIÓN: 4 horas

SUBTEMAS:

- 4.1. Proceso de elaboración del té
- 4.2. Método de preparación occidental o anglosajón
- 4.3. Método chino u oriental
- 4.4. Accesorios para la preparación del té
- 4.5. Calidad del agua en la preparación del té
- 4.6. Temperatura del agua
- 4.7. Almacenamiento del té

5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL TÉ Y SU IMPORTANCIA EN LA ALIMENTACIÓN

COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR:

- El alumno comprende el valor nutricional del té y la importancia de la aplicación de la dieta diaria.

DURACIÓN: 4 horas

SUBTEMAS:

- 5.1. Composición nutrimental
- 5.2. Beneficios del té

6. VARIEDADES DEL TÉ

COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR:

- El alumno define las características de las variedades del té y registra datos históricos.
- Construye propuestas de platillos vanguardistas incluyendo el té como ingrediente.

DURACIÓN: 20 horas

SUBTEMAS:

- 6.1. Té blanco
 - 6.1.1 Historia del té blanco
 - 6.1.2 Variedades más importantes del té blanco
- 6.2. Té amarillo
 - 6.2.1 Historia del té amarillo
 - 6.2.2 Variedades más importantes del té amarillo
- 6.3. Té verde chino
 - 6.3.1 Historia del té verde chino
 - 6.3.2 Variedades más importantes del té verde chino
- 6.4. Té verde japonés
 - 6.4.1 Historia del té verde japonés
 - 6.4.2 Variedades más importantes del té verde japonés
- 6.5. Té Blooming
 - 6.5.1 Descripción del té Blooming
 - 6.5.2 Proceso de preparación del té Blooming.
- 6.6. Té oolong o wulong
 - 6.6.1 Historia del té oolong
 - 6.6.2 Variedades más importantes del té oolong
- 6.7. Té negro
 - 6.7.1 Historia del té negro
 - 6.7.2 Variedades más importantes del té negro
- 6.8. Té rojo o Pu erh
 - 6.8.1 Historia del té rojo
 - 6.8.2 Variedades más importantes del té rojo

7. TÉ VERDE MATCHA Y CEREMONIA CHA NO YU

COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR:

- El alumno describe la ceremonia Cha No Yu e identifica la importancia del té verde matcha en ella.
- Reproduce la ceremonia del Cha No Yu a través de la elaboración de matcha ceremonial.

DURACIÓN: 2 horas

SUBTEMAS:

- 7.1.1 Historia de Cha No Yu
- 7.1.2 Escuelas de Cha No Yu
- 7.1.3 Descripción de protocolo de Cha No Yu
- 7.1.4 Té verde variedad matcha

8. CULTURA DEL TÉ A NIVEL MUNDIAL.

COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR:

- El alumno discute la cultura del té y sus diferencias dependiendo del país.
- Analiza e implementa herramientas de investigación para promover el conocimiento de la cultura del té en México.

DURACIÓN: 3 horas,

SUBTEMAS:

- 8.1 Cultura china del té
- 8.2 Cultura del té en el Tíbet
- 8.3 Cultura rusa del té
- 8.4 Cultura japonesa del té
- 8.5 Cultura india del té
- 8.6 Cultura inglesa del té
- 8.7 Cultura americana del té
- 8.8 Cultura argentina del té
- 8.9 Cultura mexicana del té

9. USO DEL TÉ EN LA GASTRONOMÍA

COMPETENCIA (S) A DESARROLLAR:

- El alumno aplica conocimientos adquiridos acerca del té para su implementación en platillos y bebidas de vanguardia creando un menú de tres tiempos en torno al té.

DURACIÓN: 4 horas

SUBTEMAS:

- 9.1 Platillos elaborados con té
- 9.2 Coctelería elaborada con infusión de té
- 9.3 Bebidas no alcohólicas elaboradas con infusiones de té

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE BAJO CONDUCCIÓN DE UN ACADÉMICO	
<ul style="list-style-type: none"> • Lectura acerca de la historia del té. • Debate del aporte por dinastías chinas a la cultura del té actual. • Clase práctica de método de preparación occidental vs anglosajón. • Cata de té blanco, amarillo, verde, azul, rojo y negro. • Elaboración de fichas de cata. • Debate de la cultura del té inglesa y sus diferencias con los orígenes chinos. • Clases práctica de elaboración de platillos implementando el té. • Clases prácticas de elaboración de bebidas con infusiones de té (Coctelería y mocktelería). • Investigación acerca del uso del té en restaurantes morelianos. 	<p>No. de Horas: 48</p> <p>Instalaciones: Aula y cocina.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Investigación de la evolución de la cultura del té a nivel mundial y su importancia. • Investigación de en qué lugares de México se práctica la cultura del té. • Trabajo de investigación re 	
---	--

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE INDEPENDIENTES	
<ul style="list-style-type: none"> • Análisis crítico de la importancia de la implementación de la cultura del té en la carrera de los gastronomos mexicanos. • Exposición de las clasificaciones del té. • Mapa mental con la información de las diferentes variedades de té. • Presentación en clase práctica de un platillo y una bebida de creación propia implementando té. • Portafolio de evidencia con el total de fichas técnicas de cata, investigando los datos más importantes de la variedad de té analizada junto a la teoría que se desarrolló en el transcurso de la materia. • Elaboración de propuesta de menú de 3 tiempos y 3 bebidas con té. 	No. de Horas: 16

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Prácticas de cata de té y fichas de cata	15%
Examen teórico	15%
Trabajo de investigación de la cultura del té por países	35%
Exposición	10%
Elaboración de menú de tres tiempos y tres bebidas	25%
TOTAL	100%

CONCLUSIONES

En México se cree que existe una gran desinformación acerca de la cultura del té; incluso confundiendo las infusiones herbales o frutales con té y en la Licenciatura en Gastronomía no se cuenta con una unidad de aprendizaje en la malla curricular que cubra la información respecto a la cultura e historia del té.

Debemos considerar que la cultura del té tiene gran importancia a nivel mundial, por su apego a la espiritualidad, su complejidad y sus beneficios por consumo; y, a pesar de ser la segunda bebida más consumida a nivel mundial (debatándose el puesto con el café) no cuenta en México con la misma importancia de divulgación y consumo que la cultura del barismo. Por lo cual, la implementación de la unidad de aprendizaje creada en la presente investigación en el plan estudiantil de la Licenciatura en Gastronomía ampliará el set de habilidades de los estudiantes para la creación de alimentos y bebidas con propuestas vanguardistas que incluyan el té como ingrediente.

También hay que destacar que la unidad de aprendizaje creada como sugerencia para la implementación en la formación profesional de los gastrónomos, puede ser adaptada para su aplicación en modalidad diplomado, lo cual permitirá a los egresados de la Licenciatura continuar con la búsqueda continua de educación de calidad para su crecimiento como profesionistas.

Por lo cual se concluye que el conocimiento adquirido por los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía una vez concluida la unidad de aprendizaje propuesta, impulsará que al egresar e incorporarse en la rama laboral, dicho conocimiento acerca de la cultura del té comience a ser difundido a los comensales y población en general.

BIBLIOGRAFÍA

- Anónimo. (15 de Mayo de 2017). *Hindie Teashop*. Obtenido de Hindie Teashop: <https://hindie.com.mx/blogs/news/te-amarillo>
- Anónimo. (12 de Junio de 2018). *Hindie Teashop*. Obtenido de Hindie Teashop: <https://hindie.com.mx/blogs/news/gaiwan-simple-tradicional-y-artistico>
- Anónimo. (16 de Abril de 2019). *Guía Safaya*. Obtenido de Safaya: <https://mayorista-te.es/donde-proviene-el-te/>
- Anónimo. (14 de Enero de 2020). *Almacén Orgánico*. Obtenido de Almacén Orgánico: <https://almacenorganico.com/te-blanco-historia-y-procesos/#:~:text=El%20t%C3%A9%20blanco%20tal%20como,la%20laboriosidad%20en%20su%20proceso.>
- Anónimo. (28 de Enero de 2023). *MTA: Miami Technology & Arts University*. Obtenido de MTA: Miami Technology & Arts University: <https://mtau.us/metas-academicas/>
- Aslan, E. (13 de Marzo de 2024). *Samovar: SAKI*. Obtenido de SAKI: <https://sakiproducts.com/es/blogs/samovar/embracing-russian-tea-tradition-and-samovars>
- Baca Urbina, G. (2012). Generalidades de la Ingeniería Industrial. En G. Baca Urbina, *Introducción a la ingeniería Industrial* (págs. 1-23). CDMX: Grupo Editorial Patria.
- Crespo, M., & Chao, F. (2017). *El té*. La Habana: Instituto Cubano del Libro Editorial Científico - Técnica.
- De la Espriella, R., & Gómez, C. (Junio de 2020). *ELSEVIER*. Obtenido de ELSEVIER: <https://www.elsevier.es/es-revista-revista-colombiana-psiquiatria-379-articulo-teoria-fundamentada-S0034745018300891>
- Desconocido. (11 de Enero de 2023). *Semper tea*. Obtenido de Semper tea: <https://sempertea.es>
- García, F. (1997). *El arte del té en Japón*. Laboratorio del Arte.
- Grupo editorial Indeed. (12 de Octubre de 2022). *Indeed* . Obtenido de Indeed orientación profesional: <https://mx.indeed.com/orientacion-profesional/entrevistas/que-es-entrevista-semiestructurada-ejemplos>
- Hernández Sampieri, R. (2014). Metodología de la Investigación. En R. Hernández Sampieri, *Metodología de la Investigación* (págs. 4-6). Ciudad de México: Mc Graw Hill.

- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. CDMX: McGraw Hill.
- Jain, N. (7 de Julio de 2023). *IDEASCALE*. Obtenido de IDEASCALE: <https://ideascale.com/es/blogs/disenio-de-investigacion-cualitativa/#:~:text=El%20dise%C3%B1o%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20cualitativa%20suele%20implicar%20la%20recopilaci%C3%B3n,an%C3%A1lisis%20de%20documentos%20o%20artefactos.>
- Kakuzo, O. (1906). *El libro del té*. Japón.
- Lind, Marchal, & Wathen. (2015). *Estadística aplicada a los negocios y la economía*. CDMX: McGraw Hill.
- Moya, A. (2010). *Recursos didácticos en la enseñanza*. Granada: Innovación y experiencias educativas.
- Ortiz, Á. (2007). *Té*. Cali: Universidad del Valle Tecnología en Alimentos.
- Petroni, F., & Lombardi, G. (2017). Sommelier de tés. En F. Petroni, & G. Lombardi, *Sommelier de tés* (págs. 17-20). Milán: White Star.
- Petroni, F., & Lombardi, G. (2017). Sommelier de Tés. En F. Petroni, & G. Lombardi, *Sommelier de Tés* (pág. 17). Milán: White Star.
- Ramírez, L., Nora, R., & Aguilar, S. (2023). La Nueva Escuela Mexicana (NEM). *Educación, Secretaría de Educación Pública*, 5-6.
- Soria, Y. (2020). *Gastronomía, Nutrición e Historia*. Madrid: IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.
- Vega, K. (13 de Junio de 2023). *Punto de té*. Obtenido de Punto de té: https://puntodete.com/blog/133_informacion-basica-sobre-el-pu-erh.html
- Velázquez, A. (s.f.). *QuestionPro*. Obtenido de QuestionPro: <https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-recoleccion-de-datos-cualitativos/#:~:text=Los%20m%C3%A9todos%20de%20recolecci%C3%B3n%20de%20datos%20cualitativos%20se%20enfocan%20principalmente,profundizan%20en%20t%C3%A9rminos%20de%20investigaci%C3%B3n.>

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración I Uchepo de té verde / Simona Restaurante / Fotografía Omar Roa	50
Ilustración II Cata de té / Simona Restaurante / Fotografía Omar Roa	52
Ilustración III Tea Time Spritz / Simona Restaurante / Preparación Martha Garrido / Fotografía Omar Roa.....	53
Ilustración IV Fotografía de la Coordinadora Esperanza Duarte en su oficina en las instalaciones de la Universidad Vasco de Quiroga en Morelia, Michoacán.	60

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Comparativa entre el método occidental y el método chino.....	21
Tabla 2 Comparativa entre la temperatura del agua para la preparación de cada variedad de té.	24
Tabla 3 Maridaje té – Cocina Mexicana.....	48

APÉNDICES Y ANEXOS

DESARROLLO DE LA ENTREVISTA A LA MAESTRA ESPERANZA DUARTE PÉREZ, JEFE DE DISEÑO CURRICULAR DENTRO DE LA UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA EN MORELIA, MICHOACÁN EL DÍA 29 DE ENERO DE 2024 A LAS 11 AM.

MG: Lo primero es que me ayude con su nombre completo.

EDP: Sí, soy Esperanza Duarte Pérez

MG: Muy bien, el departamento en el que labora aquí dentro de la Universidad Vasco de Quiroga y su puesto.

EDP: Es el departamento de diseño curricular y prospectiva y mi puesto es jefe de Diseño Curricular.

MG: Muy bien, para iniciar, quería ver si nos puede decir ¿Qué es una unidad de aprendizaje?

EDP: Bueno, una unidad de aprendizaje es lo que antes se llamaba materia o asignatura, nada más que unidad de aprendizaje se le llama en el modelo pedagógico en competencias.

MG: Por ahí me comentaba el maestro Augusto, que tuve la oportunidad de platicar con él que se utiliza la taxonomía de Bloom cuando están diseñando pues una unidad de aprendizaje, ¿Qué sería la taxonomía de Bloom y para qué sirve?

EDP: La taxonomía de Bloom es una clasificación psicológica de los niveles cognitivos de aprendizaje y Bloom precisamente hizo una clasificación de esos niveles y asignó ciertas acciones o actividades que puede realizar una persona de acuerdo con el nivel cognitivo en el

que se encuentra, y en sí la taxonomía consta de diferentes tipos de verbos que hacen referencia a actividades, a esas actividades que puede realizar la persona en cada uno de esos niveles.

Por ejemplo, el nivel cognitivo; que son aprendizajes nada más a nivel conocimiento.

El nivel de práctica; que bueno ya habla de un nivel más elevado en donde aplican la teoría, los conocimientos adquiridos, pero ya como dice su nombre, en la práctica y así sucesivamente hasta llegar al máximo que es la creación o que es pues ahora sí que lo máximo que el ser humano puede lograr, que es aplicar cambios; crear, innovar entre otras acciones.

MG: Y al momento de la creación de unidad de aprendizaje, ¿Por qué nos sirve tanto la taxonomía de Bloom?

EDP: Pues porque nos va posicionando, ubicando en el nivel de conocimiento que se requiere; pero no solamente la taxonomía de Bloom se utiliza en los modelos pedagógicos, hay muchas taxonomías más. En competencias, utilizamos la taxonomía de Bloom porque bueno es la más sencilla de comprender, la más sencilla de analizar.

Incluso muchos autores en la actualidad han actualizado la taxonomía de Bloom para el uso de los medios digitales, ya en la educación en línea. Ya hay más que la base que hizo Bloom originalmente, ya hay muchos autores que manejan diferentes clasificaciones.

MG: Muy bien, entonces ¿Qué sería una competencia? Porque estamos diciendo que se está manejando por competencias; pero ¿Qué sería una competencia? O ¿Cómo lo podemos reflejar?

EDP: Cuando hablamos de escuela tradicional o de modelo tradicional, tú trabajas en base a conocimiento nada más, a teoría. Lo típico de memorización y de los cuestionarios, y de que copias y resúmenes y nada más. Bueno, pasamos a lo que es el constructivismo; del modelo tradicional pasamos al constructivismo.

El constructivismo ya nos habla de que el estudiante construye su propio aprendizaje, ya no nada más es teórico, ya no nada más es memorización, si no ya el alumno empieza a hacer, empieza a hacer cosas, a descubrir. Y después del constructivismo viene el enfoque de modelo en competencias.

En este enfoque, lo que se busca es que el estudiante no solamente tenga conocimientos, tenga teoría, tenga práctica dentro del aula. En el modelo en competencias se busca la práctica en cualquier contexto; en contextos reales. Por ejemplo, tú como licenciada en Gastronomía, practicas aquí y aprendes a hacer ciertos tipos de alimentos o de repostería; pero nada más lo practicas aquí, y cuando sales afuera te enfrentas a una realidad, que es hacer lo que te enseñaron aquí pero ya con las características que cada quién te lo está pidiendo. Entonces, tú desarrollaste tus competencias cuando eres capaz de hacer lo que pidan en cualquier contexto o cualquier tipo de ingredientes, en cualquier lugar, en cualquier tiempo. Ósea estas aplicando ya todo tipo de habilidades y aparte la finalidad de innovar y de crear cosas nuevas. Es ya un nivel más elevado de conocimiento, de aplicación, que nada más en el aula.

MG: Y bueno, hablando ya de las unidades de aprendizaje ¿Qué elementos se toman en cuenta al momento de crearla? ¿Qué se necesita para la creación de una unidad?

EDP: Bueno ¿Qué se necesita en cuanto a qué?

MG: Por ejemplo, en mi tesis voy a hablar acerca de por qué la cultura del té debe estar adentro, dando las bases teóricas, en caso de que se llegue a implementar la cultura del té en el plan curricular. Pero ¿Qué se necesita?, yo por ejemplo al ya tener toda esta información, yo ya tengo todo acerca del té, ¿Cómo lo empiezo a pasar a que se haga una unidad de aprendizaje? A ya no solo tener la teoría. Porque yo estaba viendo, me enseñaron algunos de mis maestros como

tienen sus materias y ahí ya se habla de que se tienen que dejar tareas, ejercicios, prácticas.
¿Cómo que elementos ayudan a que no sea solo la teoría?

EDP: Bueno en las unidades de aprendizaje en competencias, tú tienes que definir la competencia general que quieres alcanzar, a esa competencia se le llama fin del aprendizaje o propósito. Si tú hablas de una unidad de aprendizaje en específico; dices, esto es lo que yo quiero lograr al final del curso de esta unidad y en base a eso tu desarrollas qué competencias parciales van a ir adquiriendo los alumnos.

Pones, competencia 1: primero tiene que lograr esto. La teoría, por ejemplo. Tiene que apropiarse de la teoría de esta unidad de aprendizaje.

En segundo, la segunda competencia es que lo empieza a aplicar; ya aplica la teoría y hace diferencias, puede analizar, puede identificar cosas.

Una tercera competencia es que él ya puede realizar diferentes tipos de té. Entonces tienes que considerar que el aprendizaje es paulatino y que hay varios niveles, no puedes soltarle pura teoría y ya vete a la práctica en tu vida real, si no poco a poco, hasta que él tiene la práctica aquí dentro y luego también puedes incluir dependiendo de qué número de unidades de aprendizaje sea tu programa de estudios; si ya es de las últimas, ya puedes incluso integrar competencias para que el alumno ya practique fuera. Ya haga cosas para otras personas y reciba retroalimentación y todo.

Debes de cuidar mucho en las unidades de aprendizaje contener actividades que tú puedas evaluar como docente y que sean evaluables, porque si tú le dices: en toda la unidad de aprendizaje tú aprendiste la teoría y aprendiste la práctica para hacer el té. La competencia principal dice que tú vas a saber hacer el té más delicioso, con las características especiales que dice aquí. Entonces, ¿Qué le vas a evaluar tú al final? Pues esa competencia principal, no lo que

está acá. Tú no lo vas a evaluar con un examen teórico, lo tienes que evaluar con una práctica para que te demuestre que cumplió con la competencia principal o el propósito. Eso es lo principal.

MG: Estas actividades de aprendizaje dentro de las unidades ¿Deben ser mixtas? O ¿Deben ser bajo conducción docente, autodidactas o pueden ser mixtas? Este tipo como de actividades dentro, a lo mejor no como evaluables, pero las prácticas que se deben hacer acerca del té, ¿Es conveniente que sean bajo conducción docente?

EDP: Pues te comentaba que en constructivismo el alumno construye su aprendizaje y las competencias es un enfoque de constructivismo, entonces, las principales actividades que el va a desarrollar son independientes. El alumno va a ser capaz de descubrir muchas cosas; el docente lo guía y le dice ‘‘Estas son las características principales que debe de reunir un té’’ pero el alumno dice ‘‘Pero si yo le pongo aparte este ingrediente, si yo en lugar de tomarlo frío o caliente lo tomamos intermedio, sabe más rico porque resalta estos sabores’’.

Se le da la oportunidad al estudiante de que el descubra cosas nuevas, eso es lo principal en el modelo de competencias, que él sea capaz de innovar, de crear, de hacer cosas diferentes, de dominar el contexto y de dominar su práctica que llevo a cabo en la escuela de una manera innovadora y diferente. La escuela te va a dar las bases, pero cuando tu sales, tu debes ser capaz de hacer cosas que aquí nunca te enseñaron, pero que te llevaste las bases para hacerlo. Eso quiere decir que lograste todas las competencias. Que no te de miedo, que puedas hacer todo lo que tú te propongas y que seas capaz de ver más allá de lo que ya se está haciendo. Entonces tu pregunta es si debe ser mixto o debe ser bajo conducción de un académico. Debe ser 80% independiente, aprendizaje independiente del estudiante y 20% de guía del docente.

MG: Muy bien, ahora ya hablando más de supuesto ¿Cómo se evalúan a los alumnos para ver si necesitan en las carreras nuevas unidades de aprendizaje?

EDP: Pues se les debe de aplicar cuestionarios cada que terminan una unidad de aprendizaje para que ellos digan si cumplen sus expectativas, si realmente la unidad de aprendizaje les proporcionó conocimiento nuevo; porque ahorita en la era digital, los estudiantes tienen acceso a internet, acceso a toda la información posible. A veces llegan al aula con más conocimiento del que les están dando el salón.

MG: ¿Entonces también para cuestionarios podemos ver si el temario de la unidad resultó en conocimiento? Pero entonces ¿Mediante encuestas se valora?

EDP: Sí, mediante encuestas a los estudiantes. Bueno el plan de estudios realmente se evalúa, todas las unidades las evalúa el docente, las evalúa el alumno; las debe evaluar el director internamente. Pero cuando tu egresas, se debe de evaluar al egresado para saber como le está yendo; si los contenidos de la unidad de aprendizaje fueron suficientes o no, y también al empleador, para ver si su empleado egresado de la UVAQ en este caso es capaz de resolver todas las expectativas que él espera como empleador.

MG: ¿Una unidad de aprendizaje debe llevar un plan de investigación atrás por medio del docente? ¿El docente les ayuda con esta parte del contenido?

EDP: ¿Para realizar una...?

MG: ¿Una unidad de aprendizaje lleva un plan de investigación atrás? ¿Quién lo realiza? ¿Quién dice esto es lo importante en contenido / temario?

EDP: ¿Quién integra una unidad de aprendizaje de investigación?

MG: Sí, exacto.

EDP: Los integra el docente. Principalmente se busca a los docentes que están impartiendo y luego se revisa por el director, por el área de diseño curricular. Que los contenidos no sean repetitivos.

MG: Muy bien, pues eso sería todo. Muchísimas gracias por su tiempo.

EDP: Para servirte.